

15 PERSONNES
MINIMUM

MENU DÉCOUVERTE GROUPE

27€ TTC CAFÉ INCLUS

HORS JOURS DE FÊTE ET SOIÉES
MUSICALES DU VENDREDI

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
1 CHOIX UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE

ENTRÉES (1 CHOIX UNIQUE)

Gâteau de Foie de Volaille au Porto
Et ses Lentilles Vertes du Puy

OU

Spirale de Poireaux Vinaigrette
au Chèvre Frais, Coulis de Betterave

PLATS (1 CHOIX UNIQUE)

Filet d'Aiglefin, Velouté de Légumes Racines
Méli-mélo Végétal

OU

Mijoté de Veau confit à l'Anjou Rouge
Légumes braisés

DESSERTS (1 CHOIX UNIQUE)

Croustillant au Camembert chaud
OU

Mi-cuit au Caramel et son coulis de fruits
OU

Crème Brûlée à la Vanille, Financier Noisette

FORAITS EN SUPPLEMENT

1 Verre de Vin par personne	4.50 € TTC
2 Verres de Vin par personne	9.00 € TTC
Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 1 Verre de Vin par personne	9.50 € TTC
Apéritif Coupe de Bulles de Loire + 2 Verres de Vin par personne	14 € TTC
Supplément Fromage	8 € TTC
Possibilité de choix de Bouteilles sur place sur la carte des vins.	

Choix Unique pour tous. Nombre définitif 7 jours avant la date du repas - arrhes 30% à la réservation.

Toute annulation après cette date ne sera pas déduite du devis.

Si problème d'approvisionnement, la cuisine se réserve le droit de modifier une appellation ou un plat si nécessaire.

Merci de bien signaler toute allergie ou régime particulier à la réservation (choix du chef en remplacement).

