

**25 PERSONNES
MINIMUM**

MENU GROUPE

27€ TTC 1 VERRE DE VIN ET
CAFÉ INCLUS

**DÉJEUNER TOUS LES JOURS
DINER HORS VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE**

ENTRÉES (1 CHOIX UNIQUE)

Pastilla de Foie de Volaille et Gésiers, Salade à l'ail Doux

OU

Moelleux de Cabillaud et Moule, crème de Champignons de nos caves

OU

Tartelette de saison au Chèvre frais et fruits secs

PLATS (1 CHOIX UNIQUE)

Retour du Pêcheur, Méli-mélo de légumes et Beurre Blanc

OU

Suprême de Volaille en crumble de Brioche, Jus Cidré et Écrasé de Pommes de Terre

OU

Navarin de Veau, Réduction de Saumur Champigny et Légumes racines

OU

Assiette de Légumes de saison

DESSERTS (1 CHOIX UNIQUE)

Chou aux Fruits Exotiques

OU

Crème Brûlée Vanille

OU

Dacquoise aux Amandes et Ganache Chocolat

SUPPLÉMENTS

1 Verre de Vin supplémentaire par personne

4.50 € TTC

Apéritif Coupe de Bulles de Loire

5 € 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).