

MENU 26 €

**RÉSERVATION au minimum 10 jours à l'avance et pour un minimum de 18 adultes.
Un acompte de 30% vous est demandé à la réservation.**

Nom du Client : _____

Tél : _____ **Mail :** _____

Objet du repas : _____

Date : _____ **Heure d'arrivée :** _____

Nombre d'adultes : _____ **Bambins (3-6 ans) :** _____ **Enfants (6-12 ans) :** _____

PROPOSITION DE MENU

Merci de nous communiquer le menu unique choisi (une entrée, un plat et un dessert) en cochant la case correspondante.

Entrée

- Artichaut rôti au thym gris de provence et mousseuse de boeuf
- Terrine du chef confite au poivre vert et son échalote confite
- Saumon Gravlax à l'aneth et son blinis
- Poivronade au thon sur pain perdu

Plat

- Confit de canard maison et ses pommes boulangères
- Bavette d'ailou et sa fondue d'échalote
- Pavé de veau crème Normande au Calvados
- Pavé de saumon au beurre de cidre

Dessert

- Panna cotta caramel beurre salé
- Tarte au citron meringuée
- Mousse au chocolat au beurre salé façon liégeoise
- Charlotte Nutella banane

Tous nos plats et desserts sont fait maison - Nos plats sont accompagnés de trois garnitures, suivant le marché - Boissons non comprises.
Pour les enfants en dessous de 12 ans, nous proposons une formule simple avec plat et dessert.

Le :

Signature :