

MENU 30 €

**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

- Rillettes de saumon croustillante et sa pana cotta océane
- Marbré de canard au foie gras et figues
- Tartelette fine de saumon Gravlax sur crème persillée
- Oeuf poché au foie gras façon cocotte et ses mouillettes

Plat

- Pavé de rumsteck et sa demi-glace de girolles
- Dos de cabillaud rôti au lard et sa crème de chorizon doux
- Tournedos de canard au miel poivré
- Escalope de saumon en feuilleté de poireaux et beurre blanc

Dessert

- Carpaccio de mangues fraîches boule vanille
- Panna cotta, mousseuse de pomme verte et chapelure de Spéculoos
- Tarte au citron meringuée coulis de framboise
- Pavé fondant Amaretto et son coulis

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 :