

MENU 40 €

**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

- Terrine de foie gras poires confites au caramel
- Poêlée de Saint-Jacques au beurre de cidre
- Queues de langoustine poêlées sur sa bisque
- 6 escargots en feuilleté au beurre d'ail persi

Plat

- Tournedos Rossini et son velouté de girolles
- Feuilleté de sole aux poireaux et beurre blanc
- Brochette de magret et gambas au gingembre et miel d'acacia
- Brochette de St Jacques lardées juste dorée et mousseuse d'ail persillée

Dessert

- Soufflé glacé à l'orange confite et Grand-Marnier
- Tarte fine aux pommes et Calvados et sa boule vanille
- Timbale noire de chocolats en trois façons
- Sphère poires chocolat et caramel au beurre salé

**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 : _____