

Exemple de menus groupes
à partir
de
15 personnes

Menu à 27.50€

*Gratin de la mer aux petits légumes
bisque de homard*

oooooooooooooooooooo

*Le filet de canard rôti
aux baies de cassis*

oooooooooooooooooooo

Garniture de légumes

oooooooooooooooooooo

L'assiette des 3 fromages

ou

Le fromage blanc aux herbes

et

sa crème fraîche

ou

La poire au vin de cannelle et son sorbet cassis

ou

La tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel au beurre salé

oooooooooooooooooooo

Forfait vins et boissons : 7.50€ par personne

1 verre de Chablis

1 verre de Givry

Eau minérale

Café

Menu à 29.00

*La mousseline de st jacques
Julienne de concombres et concassé de tomates*

oooooooooooooooooooo

*Le carré d'agneau rôti
Demi glace de veau
ou
Les mignons de veau au jus de morilles*

oooooooooooooooooooo

Garniture de légumes

oooooooooooooooooooo

*L'assiette des trois fromages de nos régions
ou
Le fromage blanc aux herbes
et
sa crème fraîche
ou
L'assiette de fromages
ou
Le gâteau aux trois chocolats
Sauce menthe verte*

oooooooooooooooooooo

Forfait vins et boissons : 7.50€ par personne

*1 verre de St Véran
1 verre de Ht ct de nuits vieilles vignes*

*Eau minérale
Café*

Menu à 24.50 €

L'assiette de saumon mariné à l'aneth

oooooooooooooooooooo

*Le suprême de volaille
façon Gaston Gérard*

oooooooooooooooooooo

Garniture de légumes

oooooooooooooooooooo

*Le fromage blanc aux herbes
et*

sa crème fraîche

ou

Le palet sablé caramel

Ou

Le croquant chocolat sur lit de crème anglaise

oooooooooooooooooooo

Forfait vins et boissons : 7.50 € par personne

1 verre de Bourgogne aligoté

1 verre de Bourgogne pinot noir

Eau minérale

Café