

CLASSIQUE



FORMULE
FONTAINE

DU LUNDI AU VENDREDI – DE SEPTEMBRE À JUIN
HORS WEEK END & JOURS FÉRIÉS

EN ENTRÉE

Œuf poché, velouté de carottes à l'orange, sauce Maltaise

EN PLAT

Bao de canard confit, pomme rustique et chutney de myrtilles
aux olives de Nyons

EN DESSERT

Millefeuille Vanille

OPTION GÂTEAU FESTIF + 5 € PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

32 € PAR PERSONNE – SANS ENTRÉE
37 € PAR PERSONNE – AVEC ENTRÉE } **AVEC BOISSON**

1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)

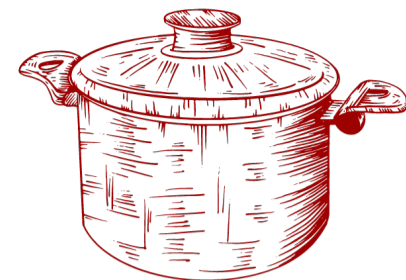
1 VERRE DE VIN

1 BOISSON CHAUDE

Tarifs revus au 1^{er} juin 2024

Menu **non contractuel** donné à titre indicatif, il est susceptible d'évoluer selon la saison et l'inspiration du chef

AUTOMNE



FORMULE

GOURMANDE MEZZE

EN ENTRÉE / FAÇON MEZZE

TOUS LES METS SONT SERVIS

Saumon fumé, blini au sarrasin & chantilly agrumes
Toom & caviar d'aubergine
Tartare de Daurade, salade de mangue
Velouté de courge, éclats de châtaigne
Carpaccio de filet mignon, sauce vierge

EN PLAT / EN COCOTTES

SERVIE L'UNE APRÈS L'AUTRE

Pluma de porc ibérique aux épices douces, betterave, céleri, sucrose du
Berry, grenailles et amandes torréfiés
ET
Choucroute de la mer, Filets de poissons, gambas, lieu noir fumé &
condiment au citron d'Iran brûlé

EN DESSERT

Profiterole glacée

OU

Salade de fruits frais et confits

OPTION GÂTEAU FESTIF + 5 € PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

55 € PAR PERSONNE – SANS BOISSON

64 € PAR PERSONNE – AVEC BOISSON

1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)

1 VERRE DE VIN

1 BOISSON CHAUDE

EN SUPPLÉMENT + 9 € PAR PERSONNE

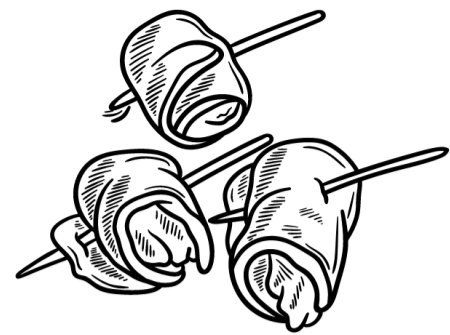
CHOIX COCKTAIL

1 BOUTEILLE DE VIN PREMIUM POUR TROIS

Tarifs revus au 1^{er} juin 2024

Menu **non contractuel** donné à titre indicatif, il est susceptible d'évoluer selon la saison et l'inspiration du chef

COCKTAIL CLASSIQUE



FORMULE DINATOIRE

LES PIÈCES
(10 / PERSONNE)

LES CROSTINIS

Tartare de bœuf au pesto
Caviar d'aubergine, pita grillée

LES MINIS SANDWICHS (2 / PERSONNE)

Focaccia philadelphia, tomates confites et artichauts confits, olives de Nyons
Pizette jambon aux herbes, mozzarella, parmiggiano, olives de Nyons

LES VERRINES FRAICHEURS

Taboulé libanais au citron confit et tartare de tomates
Gaspacho du moment, burrata

LES DESSERTS

Cookie géant et verrine de pannacotta

OPTION GÂTEAU FESTIF + 5 € PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

37 € PAR PERSONNE – SANS BOISSON
46 € PAR PERSONNE – AVEC BOISSON

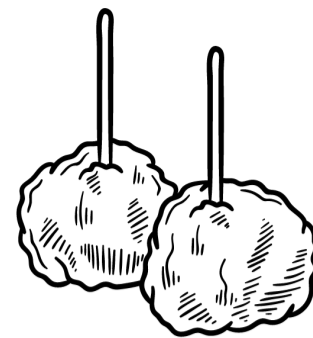
1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)
 1 VERRE DE VIN
 1 BOISSON CHAUDE

EN SUPPLÉMENT + 9 € PAR PERSONNE
 CHOIX COCKTAIL
 1 BOUTEILLE DE VIN PREMIUM POUR TROIS

Tarifs revus au 1^{er} juin 2024

Menu **non contractuel** donné à titre indicatif, il est susceptible d'évoluer selon la saison et l'inspiration du chef

COCKTAIL PREMIUM



FORMULE DINATOIRE

LES PIÈCES
(16 / PERSONNE)

LES TARTELETTES INDIVIDUELLES

Picodon, figue et parmesan
Encornet grillé à la catalane, rouille, Gingembre

LES CROSTINIS

Tartare de bœuf au pesto
Tartare de daurade à la Thaï

LES MINIS SANDWICHES (2 / PERSONNE)

Focaccia philadelphia, tomates confites et artichauts confits, olives de Nyons
Pizette jambon aux herbes, mozzarella, parmigiano, olives de Nyons

LES VERRINES FRAICHEURS

Taboulé libanais au citron confit et tartare de tomates
Gaspacho du moment, burrata

LE BRASÉRO

Brochette de bœuf au paprika fumé
Brochette de veau au citron confit
Brochette de saumon au soja

LES DESSERTS

3 mignardises

OPTION GÂTEAU FESTIF + 5 € PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

À PARTIR DE 10/12 PERSONNES

58 € PAR PERSONNE – SANS BOISSON

67 € PAR PERSONNE – AVEC BOISSON

1 APÉRITIF (KIR VIN BLANC / VIN / BIÈRE PRESSION / SOFT)

1 VERRE DE VIN

1 BOISSON CHAUDE

EN SUPPLÉMENT + 9 € PAR PERSONNE

CHOIX COCKTAIL

1 BOUTEILLE DE VIN PREMIUM POUR TROIS

Tarifs revus au 1^{er} juin 2024

Menu **non contractuel** donné à titre indicatif, il est susceptible d'évoluer selon la saison et l'inspiration du chef