



Propositions pour vos événements

PRINTEMPS 2024



Filets de perches sur sa saladiné

Filets mignons de porc aux herbes

Jus Corsé

Pommes paillasson

Légumes de saison

42.-



Tataki de thon rouge et salade de nouilles Thaïe

Entrecôte double

Sauce Echalotte

Gratin dauphinois

Julienne de légumes

45.-





Le tartare de saumon

Duo de mignons et ses sauces (porc et bœuf)

Pomme paillason

Légumes de saison

52.-



Salade printanière

Velouté d'asperge

Filet de bœuf sauce à choix

Pommes grenaille rôties

Légumes

62.-





Carpaccio de saumon, coulis mangue

Feuilleté aux asperges et morilles



Entrecôte de boeuf

Réduction échalotes

Pommes de terre garnie

72.-



Tartine de fromage frais et canard fumé

Verrine crevettes guacamole

Ballotine de poisson

Sauce au chorizo

Risotto safrané

Légumes



54.-

Tous nos plats sont interchangeable, entrées et plats.
Nous restons à disposition pour tout changement ou autres envies.
Nous proposons également un chariot de fromages avant votre dessert, au prix de 5 francs /pers.
Nous nous ferons un plaisir de vous proposer également un dessert ou un autre menu sur mesure si vous le souhaitez.



Tous nos plats froids peuvent être dressés sur assiettes, prêt à manger pour un supplément de 1.50.- par assiette.

Nous proposons un service de livraison pour 20.-, jusqu'à 30km aller-retour.

Il est possible de venir retirer votre commande en froid ou en chaud, selon votre préférence.