

Menus groupes (de 15 à 160 personnes)
(walking dinners possible pour 250 personnes)

Veillez communiquer le nombre exact de personnes 2 jours de travail avant la réservation.
Si vous choisissez un menu avec plusieurs choix en entrée et en plat, nous aimerions recevoir le nombre de chaque entrée et plat en avance.

En cas d'annulation dans les 48 heures avant la réservation, 20 % sera facturé.

Si moins de personnes sont présentes le jour même, les plats seront facturés, les boissons pas.

Lunchmenu à 28 euro

Carpaccio de bœuf / mayonnaise à la truffe / parmesan

Poisson du jour / légumes verts / sauce vin blanc

Lunchmenu à 37 euro

Tartare de saumon / granny smith / avocat

Filet de lieu noir / mousseline de pommes de terre / jeunes légumes

Chocolat / caramel

Menu diner à 45 euro

Saumon mariné / lavende

ou

tartare de veau / truffe / légumes marinés

Poulet fermier / préparations de maïs ou de carotte / jus d'estragon

ou

Cabillaud / green wedges / cerfeuil

Panna cotta

Menu diner à 55 euro

Cannelloni / crabe / bœuf / wasabi

ou

Tartare de thon / salade japonaise

Pintade / sauce fine champagne / girolles / patate douce

ou

Poulpe à la planca / fregola / poivre pointu

Panna cotta

Menu diner à 65 euro
Coupe de cava, amuse

Tartare de boeuf / truffe / parmesan

ou

Lieu noir / dashi / style oriental

Bar / risotto / green wedges

ou

Filet de veau pur / patate douce

Brownie noisette / ananas / chili

Café

Forfait vins et eaux 19.50 euro:

1/2 bouteille de vin par personne + 1/2 bouteille d'eau par personne