

MENUS GROUPES (DE 15 À 160 PERSONNES)
(WALKING DINNERS POSSIBLE POUR 250 PERSONNES)

LUNCHMENU À 20.00 EURO

SOUPE DU JOUR

POISSON DU JOUR, SAUCE VIN BLANC, POIREAUX, PURÉE DE POMMES DE TERRE

LUNCHENU À 35.00 EURO

CARPACCIO DE BOEUF, HUILE D'OLIVE ET BASILIC, ROQUETTE ET PARMESAN

LIEU NOIR, LÉGUMES DE SAISON

TRIO DE SORBETS

MENU DINER À 40.00 EURO

SAUMON FUMÉ, PERSIL, OIGNON, TOAST

OU

CARPACCIO DE BOEUF, HUILE D'OLIVE ET BASILIC, ROQUETTE ET PARMESAN

DOS DE SAUMON, LÉGUMES, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES

OU

SUPRÊME DE PINTADEAU AUX PLEUROTÉS, LÉGUMES, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES

GLACE AU BÂTON DE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

MENU DINER À 50 EURO

CARPACCIO DE BOEUF, HUILE D'OLIVE ET BASILIC, ROQUETTE ET PARMESAN

OU

CROQUETTE AUX CREVETTES, CITRON ET PERSIL FRIT

CABILLAUD AUX JEUNES POIREAUX, PURÉE DE POMMES DE TERRE

AUX CREVETTES GRISES, SAUCE POISSON

OU

ENTRECÔTE MINUTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE, SALADE

CRÈME BRÛLÉE

MENU DINER À 60 EURO

CAVA AMUSE-BOUCHE

VITELLO SARDINO

OU

6 HUITRES

FILET DE BŒUF "SIMMENTAL", SAUCE BÉARNAISE,

OU SAUCE AU POIVRE, FRITES, SALADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE ET HUILE DE VANILLE

CAFÉ

FORFAIT VINS ET EAUX 19.50 EURO:

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE

1/2 BOUTEILLE D'EAU PAR PERSONNE