



Apéritif "La vie en rose"

(1 verre)

Composé de crème de cerises de Bessenay et crémant de Bourgogne

Vin blanc

(1 bouteille pour 6 pers.)

Vin rouge

(1 bouteille pour 6 pers.)

Eaux minérales

Boissons chaudes

Café, décaféiné,
thé ou infusion

(1 par pers.)

MENU

ENTREPRISE / ASSOCIATION

40€

forfait boisson inclus

du lundi au vendredi midi et soir

groupe constitué d'un minimum de 10 personnes

FEUILLETÉS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Ceviche de queues d'écrevisses,

avocat et pomelos à l'huile de pistache et vinaigre de calamansi

OU

Galette de sarrasin au jambon de Parme,

parmesan et concassé de tomate, crème fromagère
et chips de chorizo

PLAT

Filet de bar cuit à l'unilatérale,

émulsion à la chlorophylle, croustillant de perles du Japon,
aubergine grillée et chiffonnade de légumes de saison

OU

Tournedos de veau au lard paysan, jus réduit aux agrumes,

risotto de fregola sarda au comté,
champignons bruns farcis aux légumes verts

FROMAGE ou DESSERT

Mousse inspiration fraise,

insert parfumé au rhum et biscuit moelleux au basilic

OU

Entremets chocolat lait et dulcey,

biscuit moelleux chocolat et noisette

OU

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette,

compotée du moment

OU

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais,

crème épaisse

OU

Palette du glacier, assortiment de sorbets,

chantilly & fruits de saison

Si toutefois l'un ou l'une de vos convives présentait des allergies ou intolérances alimentaires, nous avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications. N'hésitez pas à nous consulter à ce sujet.

Prix net au 10.05.2021. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement