



99€
par personne
(hors boisson)

MENU

Spécial fête de famille, mariage

3 FEUILLETÉS CHAUDS ET 5 PIÈCES COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Marbré de foie gras aux coings
pommes caramélisées façon tatin

OU

Cannelloni de langoustine,
jus de coquillages et ses coques

PLATS

Filet de bœuf « Herdshire », jus corsé aux fruits rouges,
pommes de terre bouchon, crémeux de panais à l'orange et vanille,
rutabaga et carotte violette glacée

OU

Noix de Saint-Jacques juste saisies, sauce champagne,
risotto aux morilles, mousseline à la chlorophylle,
cèleri branche glacé

FROMAGES

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais,
crème épaisse

OU

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

DESSERTS

Pièce montée (3 choux par personne)

OU

Entremets (à choisir parmi la liste)

Si l'un ou l'une de vos convives présente des allergies ou intolérances alimentaires, nous avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications.
Prix net au 07.05.2021. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement