



1 Apéritif par pers

La vie en rose

ou

1 bière au choix

ou

1 Verre de vin blanc

ou

1 verre de vin rouge

Eaux minérales

Boissons chaudes

Café, décaféiné,
thé ou infusion

(1 par pers.)

MENU

ENTREPRISE / ASSOCIATION

40€

forfait boisson inclus

du lundi au vendredi midi uniquement

groupe constitué d'un minimum de 10 personnes

FEUILLETÉS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Carpaccio de tomates anciennes,

parfait glacé à l'avocat, citron jaune et crevette,
vinaigrette orange cébette

ou

Glacé de poivron rouge parfumé au vinaigre de framboise,

aiguillette de volaille aux herbes fraîches,
mesclun de légumes croquants

PLAT

Dos de cabillaud en croûte de fruits secs,

compotée de tomates au thym citron et épices douces,
légumes de saison

ou

Ballotine de volaille farcie aux petits légumes,

crème légère à la menthe et pignons de pin torréfiés,
légumes de saison

FROMAGE ou DESSERT

Parfait glacé aux fruits rouges

ou

Palet aux trois chocolats,

miroir chocolat

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

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 21.07.2022. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement