



MENU

ENTREPRISE / ASSOCIATION

45€

forfait boisson inclus
du lundi au vendredi soir uniquement
groupe constitué d'un minimum de 10 personnes

FEUILLETÉS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Filet de maquereaux mariné à l'aneth,
baies roses, salade de pommes de terre
et carottes en deux façons

OU

Filet mignon de cochon fumé par nos soins,
artichaut mariné et tomates confites,
vinaigrette à l'huile de cacahuètes

PLAT

Coeur de Rumsteck en croûte d'herbes,
cuit à basse température, jus au poivre vert,
légumes de saison

OU

Dos de julienne,
crème à la citronnelle et lucuma, légumes de saison

FROMAGE ou DESSERT

Instant Kalingo pur grenade,
Dacquoise amande, praliné noisette du Piémont,
coeur abricot romarin

OU

Tarte amande aux fraises,
citron yuzu

OU

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

OU

Faiselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais,
crème épaisse

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.)

1 rue de Finale en Emilie
69290

GREZIEU-LA -VARENNE

Tél. 04-78-57-31-05

toanerestaurant.fr

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 19.06.2023.2023. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement