

Exemples de menus

proposition n° 1 à 35 € / pers comprenant :

Punch ou sangria maison
Œuf fermier croustillant, poêlée forestière
Queue de lotte au beurre blanc
Petits légumes de saison
Fondant et cœur coulant au chocolat
— Vin et café inclus —

ou

proposition n° 2 à 35 € / pers comprenant :

Apéritif au choix
Saumon gravlax maison
Joue de bœuf confite
Pressée de pommes de terre
Croustade aux pommes
— Vin et café inclus —

proposition repas végétarien à 35 € / pers comprenant :

Apéritif au choix
Œuf fermier croustillant, poêlée forestière
Risotto de légumes printaniers
Fromage de brebis et sa confiture
— Vin et café inclus —

menus étudiés sur besoin et tarif