

Menu futé Servis à table

Entrée au choix

Mille feuilles de courgette et chèvre frais

Ou

Tarte brèdes

Plat au choix

Filet de Tazard grillé

Ou

Suprême de volaille sauce forestière

Accompagné de

Légumes de saison et mousseline de patates douces

Dessert au choix

Moelleux au chocolat ou panna cota fruits rouges

Café

Ce menu est à 29€/pers

*Servis pour minimum 20 pers et maximum 80 pers. Le choix des plats doit être donné 10 jours à l'avance. Merci

Option apéritive

Un verre de punch mangue ou soft et 4 amuses bouches classiques par pers.....9€/pers

Un verre de punch mangue ou soft et 4 amuses bouches prestiges par pers 15€/pers

Un verre de punch mangue ou de soft.....5€/pers

Menu Brasero Servis à table

Apéritif

Un punch fruits ou softs accompagné de 4 amuses bouche classique/pers

Plat

Brasero de viande (bœuf, poulet, canard) ou de la mer (camerons et Dorade) accompagné de frites fraîches de salade de sauces maison et de 4 morceaux de reblochon par personne.

Dessert au choix

Fruits de saisons au sabayon tiède ou moelleux chocolat et sa crème anglaise

Café

*Servis pour minimum 12 personnes et maximum 48 personnes. Choix des braseros doit être donné 10 jours à l'avance. 20 % acompte à la réservation. Merci

Ce menu est à 43€/pers

Menu gourmet Servis à table

Apéritif au choix

Un verre de champagne ou cocktail avec ou sans alcool
(Mojitos, pina colada, punch ou jus de fruits frais)
Et son amuse-bouche

Entrée au choix

Tataki de thon
Ou
Foie gras aux confits de figues

Plats au choix

Souris d'agneau à l'ail/écrasé de pomme de terre à la brisure de truffe
Ou
Pavé de lègine sauce gingembre /risotto aux champignons
Accompagné de légumes de saison

Dessert

Assiette gourmande
(Tartare de fruits au sabayon, moelleux chocolat, crémeux citron et
spéculos)

Café

Ce menu est à 69€/pers

*Servis pour minimum 20 pers et maximum 80 pers. Le choix des plats doit être donné 10 jours à l'avance. Merci

Option vin et softs pour les 3 menus

Eaux 3€/bouteille boissons sucrées 5€/bouteille

1 bouteille de vin 75 cl pour 4 (rouge, blanc ou rosé) 6€/pers

1 pichet de vin 50 cl pour 3 (rouge, blanc ou rosé) 4€/pers

Apéritif dînatoire servis dans le jardin

- **L'apéritif pendant 1 heure** Punch aux fruits et coco, vasque de mojitos

Et softs (coca cola, jus de fruits, ice tea)

- **13 amuses bouches classiques ou prestiges ° au choix**

- **Vin rouge, blanc ou rosé après l'apéritif**

1 pichet 50 cl pour 3 personnes pour la version classique

1 bouteille 75 cl pour 4 personnes prestige

° **Classiques salés** : *Nems poulet, accras de poisson, samoussa fromage, gaspacho tomate, canapé de tapenade d'olive, samoussa légumes, légumes crues et sauces maison, bombons piment, samoussa pomme de terre, verrine fraîcheur et croquette de fromage* **sucrés** : *salade de fruits aux épices, mignardises chocolat, mousse aux fruits.*

° **Prestiges salés** : *Accras de camarons, Foie gras fleurs de sel, Verrines de palmistes aux sésames, Tarte reblochon, Mini club de saumon fumé à la crème citronnée, poulet pané et émulsion caloupilé, Tartine de grison, Croquette de patates douces truffées, Feuilleté d'escargot au beurre persillé, verrine de tartare de thon, brochette de poulet yakitori, queue de crevette tempoura.* **Sucrés** : *cannelé bordelais, truffe aux chocolat, verrine de framboise.*

Version classique : 32€/pers

Version prestige : 48€/pers

Option softs

Eaux 3€/bouteille boissons sucrées 5€/bouteille

Nous identifions nos amuses bouches porc, bœuf, légumes, poissons afin de vous satisfaire au mieux

*Servis pour 20 personnes minimum et 150 personnes maximum 20% d'acompte à la réservation.
Merci

*Au-delà de 60 pers rajout de tarification de privatisation du site. Possibilité de privatisation en dessous de 60 pers ° voir avec la direction. Merci