



*Menu de groupes 36 € TTC*

*Kir, jus de fruits ou sodas*



*Salade de foie gras et sa compotée d'oignons*

*ou*

*Crevettes pili-pili*

*ou*

*Salade des Feuillantines*

*ou*

*Pétoncles sur fondue de poireaux (selon saison)*



*Filet de daurade aux piments d'Espelette*

*ou*

*Filet de boeuf sauce café de Paris ou du chef*

*ou*

*Eventail de magret et sauce aux pêches*

*ou*

*Baron d'agneau à la Provençale*

*ou*

*Côte de veau à la Normande (selon marché)*



*Bavarois aux fruits*

*ou*

*Omelette Norvegienne*

*ou*

*Gâteau St-Clément et sa boule de glace vanille*

*ou*

*Nougat glacé*

*(Tous nos desserts sont faits-maison)*



*Café ou thé*

*Vin rouge : Bordeaux*

*Vin blanc : Chardonnay*