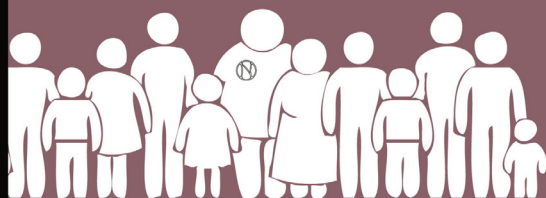


Formule Groupe



A partir de 20 personnes,
vous pouvez demander les menus de groupe «tout compris»:

Apéritif + repas avec fromage et trio de desserts + boissons + café

Formule «tout compris» du mercredi au samedi : Formule 30€/pers

Vous pourrez choisir à l'avance parmi les propositions ci-dessous en ne retenant que
2 entrées et 2 plats chauds.



Les entrées :

- 1 - Tataki de bonite aux sésames, salade wakamé
- 2 - Verrine fraîcheur aux pamplemousses, saumon, crevettes et piment d'Espelette
- 3 - Terrine aux foies de volaille, chutney d'oignons rouges
- 4 - Médaillon de truite de mer et rascasse, sauce cocktail

Les plats :

- 1 - Pièce de veau fondante, cuite basse température, crème aux pleurotes
- 2 - Cœur coulant au brochet sauce champenoise
- 3 - Cuisson de porcelet et son jus aux poivres verts
- 4 - Cuisse de canard confite, bigarade aux griottes

Formule «tout compris» du mercredi au dimanche:

à partir des menus de la carte : formule à 39€ ou 45€.

soit un forfait boisson à 10€/pers :

kir pétillant ou jus de fruits artisanaux,

1 bouteille de coteaux du Lyonnais blanc pour 6 et 1 bouteille de coteaux du Lyonnais rouge pour 4,
café ou thé ou infusion.

Contactez-nous pour obtenir nos disponibilités, ainsi que nos propositions de menus.
Réservation obligatoire..

