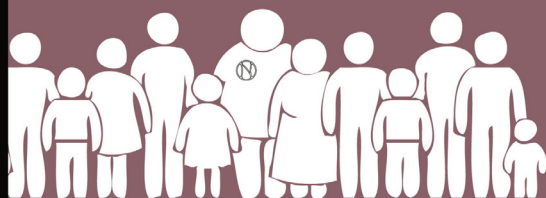


Formule Groupe



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 thon mi-cuit mariné au basilic et sa vinaigrette au piment d'Espelette et gingembre
- 2 - Rosace au saumon crème mascarpone, mesclun de salade
- 3 - Panna-cotta de chèvre à la figue, crumble au parmesan et magret de canard fumé
- 4 - Médaille de truite de mer et perche sauce cocktail
- 5 - Terrine de lapin aux noisettes et son chutney pommes figues

Les plats :

- 1 - Pavé de quasi de veau crème paysanne (petits lardons, oignons et pleurotes)
- 2 - Jambonnette de volaille farcie, jus au poivre vert
- 3 - Filet de rascasse blanche à l'américaine
- 4 - Coeur coulant aux brochets sauce champenoise
- 5 - cuisse de canette sauce aux baies de goji

Formule «tout compris» du mercredi au dimanche:

à partir des menus de la carte : formule à 39€ ou 43€ ou 48€.

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..

