

Le Menu Passion

APÉRITIFS :

Cocktail du moment ou jus de fruits servi avec ses mises en bouche

ENTRÉES:

« Cannelloni » de rillettes de saumon, saumon fumé maison, vinaigrette à la mangue

Ou

Pressé de foie gras et cuisse de canard confite, jus de veau corsé

PLATS :

Filet de bar aux écorces d'agrumes, sauce hollandaise, risotto et légumes de saison

Ou

Carré d'agneau rôti aux herbes, jus à l'ail, purée d'artichaut, pommes sautées

FROMAGES

voir suggestion du moment

DESSERTS

Choix dans la carte page 6

Ou

Gâteau d'anniversaire :

Royal chocolat et assiette gourmande

Ou

Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)

UNE BOUTEILLE DE VIN POUR TROIS PERSONNE

BLANC : AOC VIOGNIER OU AOP COTEAUX DU LYONNAIS

« LES CHAPÈZES » AB

ROUGE : AOC GRAVES OU AOP VISAN

UNE BOISSON CHAUDE (CAFÉ, THÉ OU INFUSION)

62,00€ TTC

