



MENUS GROUPES ET BANQUETS

Menu 1 (39 euros/personne)

Kir Cassis, Porto ou Martini

Entrée

Carpaccio de boeuf
Sashimi de saumon essence japonaise
Croquette de parmesan et Ricotta

Plat

Saumon grillé choron
Bavette de boeuf à l'échalotte

Dessert

Crème brûlée ou mousse au chocolat
ou sorbet de citron
+ café

Menu 2 (59 euros/personne)

Coupe de Bellini ou spritz

Entrée

Croquette de crevettes grises maison
ou foie gras d'oie confiture d'oignons
ou Saint-Jacques citrons & chicon

Plat

Cabillaud, purée de pomme
Châteaubriand béarnaise

Dessert

Tiramisu
ou feuilleté aux pommes flambé
+ café

Menu moules à 36 €

Tomates aux crevettes roses
Moules marinières
1 bonne bière