

Les Menus

Menu Découverte

Entrées

*St Marcellin rôti au miel
Tartine végétale
Terrine de campagne*

Plats

*Steak d'onglet
Pampa burger
Suprême de volaille
Poisson du jour*

Desserts

*Salade de fruits
Tarte Tatin
Moelleux au chocolat*

Menu Prestige

**½ de Pelforth ou Kir ou Sodas
2 mises en bouche sont comprises**

Entrées

*Burrata, légumes confits
Tataki de boeuf
Saumon mariné gravlax*

Plats

*Pavé de Rumsteak Argentin 200gr
Côte de cochon fermier
Suprême de volaille
Poisson du jour*

Desserts

*Crèmeux au Citron
Baba au rhum
Profiteroles*

Toutes les formules sont servies avec des eaux minérales (Vittel et Perrier fines bulles) ainsi que des boissons chaudes en fin de repas (cafés, thés ou décaféinés).

**Option Trio de Fromage
+ 8,50€ par personne
(A définir suivant vos préférences)**

**FORMULE + VINS
+ 8€ par personne**
*Une bouteille de vin pour 4
(Chardonnay Blanc, Rollier Rosé de Provence, Côte de Provence Rouge)*

**APERITIF + FORMULE
+ 9,50€ par personne**
Un apéritif au choix par personne (coupe de champagne, cocktail ou pinte de bière)

**COCKTAIL D'ACCUEIL
+ 160€ (Minimum 20 personnes)**
Grande vasque d'un cocktail au choix (Sangria, Soupe de champagne, punch etc...)

**MENU ENFANT
+ 11,50€ par enfant**
Mini pampa burger ou steak haché + Boule de glace au choix + softs