

Proposition de menu à 160 € par personne

(pas disponible les vendredis et samedis soirs)

valable uniquement pour un minimum de 10 personnes

Marinade de lisette au vinaigre de chardonnay et poivre des templiers,
encornets à la coriandre fraîche et aux piquillos

■ ■ ■

Cabillaud danois au piccalilli, tombée de fenouil et chou chinois à l'anis vert

■ ■ ■

Coq des prés bio au ras el hanout et estragon,
fondue d'oignons doux des Cévennes et butternut

■ ■ ■

Mousse légère à la banane et au thé vert fumé, sorbet citron vert, mangue

■ ■ ■

Café et mignardises

Dans cette formule sont compris : l'apéritif maison, le vin blanc, le vin rouge, l'eau et le café.

Les vins seront proposés en fonction des goûts et des souhaits du client et selon les stocks disponibles.