

Proposition de menu à 200 € par personne

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

■ ■ ■

Poêlée de Saint-Jacques, bonbon de saumon

à la crème d'épinards aillés, vinaigrette framboisée

■ ■ ■

Coq des prés bio au ras el hanout et estragon,

fondue d'oignons doux des Cévennes et butternut

■ ■ ■

Croquant de chocolat Sao Thomé,

gelée de chocolat blanc, caramel salé, yaourt

■ ■ ■

Café et mignardises

Dans cette formule sont compris : l'apéritif, 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.