

MENU FORMULE BISTRONOMIQUE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 15 jours avant la date de venue.

A single menu will be served to the entire group to ensure we have access to fresh, high-quality produce. The choice of dishes and the number of people will be determined no later than 15 days before the arrival date.

30 €

ENTRÉE – PLAT – DESSERT – BOISSONS

STARTER – MAIN COURSE – DESSERT – DRINKS

SERVI EN 1 TEMPS SUR PLATEAU / SERVED IN 1 TIME ON A TRAY

ENTRÉE / STARTER

Terrine de pot-au-feu en gelée

Pot-au-feu terrine in jelly

PLAT / MAIN COURSE

Dos de poisson, selon arrivage, sauce nage

Fish back, depending on availability, nage sauce

Ou / Or

Magret de canard, sauce vin rouge

Duck magret with red wine sauce

GARNITURES / ACCOMPANYING VEGETABLES

Purée de potimarron et châtaigne / Squash mash with chestnut

Poêlée de champignons / Mushroom sautée

DESSERT / DESSERT

Entremet dacquoise framboise et son coulis / Raspberry dacquoise with coulis

BOISSONS / DRINKS

1 verre de vin 12,5cl / 1 glass of wine 12,5 cl

1 bouteille d'eau plate de source 50cl / 1 flat spring water bottle 50 cl

BOISSONS CHAUDES AU CHOIX / CHOICE OF HOT DRINKS

Café, Thé / Coffee, Tea