

MENU GROUPE 29€

Terrine de truite, mayonnaise Yuzu, bouquet de salade, tomates confites et copeaux de Grana Padano

OU

Terrine de campagne maison, compotée d'oignons au Porto, pain grillé

OU

Salade Seguin : salade aux légumes croquants, cromesqui de chèvre frais pané, miel, amandes et jambon cru

OU

Salade Lyonnaise : salade, œuf mollet, croûtons, saucisson cuit et poitrine

Poitrine de poulet fermier parfumée au Thym et citron, pommes de terre Grenailles, flan de légumes et roquette, jus corsé

OU

Mousseline de Brochet, risotto safrané aux fèves, crème citronnée

Faisselle fermière ou Fromage sec (supplément de 4€)

Assiette Gourmande

(comprise dans le menu, pour l'ensemble des convives)

OU

Gâteau au choix

+2€ par personne

(pour l'ensemble des convives)

ATTENTION : VEUILLEZ RETENIR SEULEMENT 2 ENTREES , A FAIRE CHOISIR A VOS CONVIVES

Formule Boissons 10€/ personne :

*1 kir ou Jus de fruits avec grignotage

*1 pot de vin pour 3 (Viognier blanc, IGP Pays d'OC rouge « Domaine de Preignes-le-vieux, IGP Pays d'OC rosé « Domaine de Preignes-le-vieux)

*1 café ou thé

Formule Boissons 12€/ personne :

*1 kir ou Jus de fruits avec grignotage

*1 bouteille de vin pour 4 (Côtes du Rhône Brunel de la gardine rouge ou blanc, Lirac rosé)

*1 café ou thé

Droit de bouchon de 5€ par bouteille de Champagne de 75cl

Nous prenons 30% d'arrhes pour valider la réservation

Nos prix sont taxes et service compris

MENU GROUPE 33€

Terrine de Sandre et St Jacques, mayonnaise Yuzu, bouquet de Cresson
OU
Velouté de Butternut, fricassée de Sot l'y laisse aux champignons, copeaux de Crottin de
Chavignol et figues

Filet de St Pierre, Risotto safrané, flan de légumes de saison et bisque d'écrevisses
OU
Paleron de Veau braisé aux cèpes , pommes de terre Grenailles, flan de légumes de
saison

Faiselle fermière ou Fromage sec (supplément de 4€)

Assiette Gourmande
(pour l'ensemble des convives)
OU
Gâteau au choix
+2€ par personne
(pour l'ensemble des convives)

Formule Boissons 10€/ personne :

- *1 kir ou Jus de fruits avec grignotage
- *1 pot de vin pour 3 (Viognier blanc, IGP Pays d'OC rouge « Domaine de Preignes-le-vieux, IGP Pays d'OC rosé « Domaine de Preignes-le-vieux)
- *1 café ou thé

Formule Boissons 12€/ personne :

- *1 kir ou Jus de fruits avec grignotage
- *1 bouteille de vin pour 4 (Côtes du Rhône Brunel de la gardine rouge ou blanc, Lirac rosé)
- *1 café ou thé

Droit de bouchon de 5€ par bouteille de Champagne de 75cl

Nous prenons 30% d'arrhes pour valider la réservation

Nos prix sont taxes et service compris