

Les tarifs

LE MIDI DE 12H À 14H

Tarifs hors boissons :

- o Menu 2 services (entrée + plat) à 40€/pp
- o Menu 2 services (plat + dessert) à 38€/pp
- o Menu 3 services à 48€/pp

Forfaits boissons (sélection de vins**, eaux, café) :

- o 20€/pp pour le menu 2 services plat-dessert
- o 25€/pp pour le menu 2 services entrée-plat
- o 25€/pp pour le menu 3 services

LE SOIR DE 19H À 21H

Tarifs hors boissons :

- o Menu 3 services à 48€/pp
- o Menu 4 services* à 63€/pp

Forfaits boissons (sélection de vins**, eaux, café) :

- o 30€/pp pour le menu 3 services
- o 35€/pp pour le menu 4 services

*13h30 et 20h30 dernière commande pour le menu 4 services.

**Le vin inclus dans nos menus est servi uniquement avec l'entrée (ou les entrées) et le plat principal.

Menu unique pour l'ensemble des convives à partir de 8 couverts.

Ce menu est disponible du 16/07 au 12/08 inclus

Menu non contractuel, selon les arrivages et produits du marché

ENTRÉE

Tomates de couleur des "Jardins de Longpré" / Burrata /
Mortadelle de poisson de chez "On s'en Fish"

OU

Poulpe / Chorizo Magno / Poivrons / Citron

OU

Œuf 63°C du "Coq des Prés" / Lard Belgasconne /
Petits pois / Herbes fraîches

PLAT PRINCIPAL

Côtes d'agneau grillées / Houmous / Yaourt / Jus corsé

OU

Coucou de Malines / Écrevisses / Purée citron / Nantua

OU

Pêche du jour / Raviole ricotta épinard / Crème de tomate anisée

DESSERT

Chariot de fromages affinés en remplacement du dessert (+10€)

Verre de vin rouge (+7€)

OU

Soupe de fruits rouges / Sorbet citron

OU

Comme un tiramisu spéculoos

*** PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS EN SUPPLÉMENT DU MENU : 16 EUROS ***

**INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES : DISPONIBLES SUR DEMANDE.
LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER.**