

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 13/08 au 09/09 inclus

Menu non contractuel, selon les arrivages et produits du marché

ENTRÉE

Vitello tonato / Caprons / Concombre / Mayonnaise aux anchois
OU

Poulpe / Chorizo Magno / Poivrons / Citron
OU

Ravioles Angus de chez Mil Pat / Bœuf Holstein /
Petits pois carottes / Périgourdine

PLAT PRINCIPAL

Filet de canette de Challans / Texture betterave / Figue /
Jus corsé
OU

Filet mignon de porc fermier en croûte / Condiment échalote
artichaut / Croquette de pomme de terre / Sauge
OU

Pêche du jour / lentilles "Graines de curieux" /
Crème d'oignons caramélisés

DESSERT

Chariot de fromages affinés en remplacement du dessert (+10€)
Verre de vin rouge (+7€)
OU

Financier / Banane / Vanille
OU

Comme une pavlova aux fruits noirs

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

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