

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 29/10 au 25/11 inclus

Menu non contractuel, selon les arrivages et produits du marché

ENTRÉE

Foie gras de canard / Confit d'oignons / Pain d'épices
OU

Noix de Saint-Jacques snackées / Panais / Cacahuètes
OU

Boudin blanc braisé de chez Dierendonck / Champignons /
Noisettes torréfiées / Crème truffe

PLAT PRINCIPAL

Canette de Challans / Carottes / Betterave / Thym
OU

Filet de marcassin de nos Ardennes / Garniture automnale /
Jus corsé
OU

Pêche du jour / Déclinaison de choux / Purée citron /
Vinaigrette aux agrumes

DESSERT

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

Comme un tiramisu spéculoos
OU

Pomme / Amande

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

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