

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 01/10 au 28/10 inclus

Menu non contractuel, selon les arrivages et produits du marché

ENTRÉE

Emincé de bœuf Holstein maturé / Anguille fumée /
Noix de cajou / Raifort

OU

Œuf 63° du Coq des Prés / Crevettes grises / Panais /
Crème d'oignons caramélisés

OU

Filet de bar snacké / Déclinaison autour du butternut

PLAT PRINCIPAL

Côte de porc de Piétrain laquée au miel de Fernelmont /
Purée de pommes de terre à la moutarde de Bister

OU

Volaille jaune / Escalope de foie gras poêlée / Champignons /
Sauce Périgourdine

OU

Ravioles aux crevettes nobashi / Chou blanc braisé /
Oignon cébette / Coulis de crustacés

DESSERT

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

OU

Autour du chocolat Valrhona

OU

Figue rôtie / Ganache chocolat blanc / Glace à la vanille bio de
Madagascar

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

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