

VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

Menu de *fin d'année*

Entrée, Plat et Dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉES

Foie Gras

*Chutney Exotique
et Pain d'Épices Maison*

ou

Arancini de Palmiste Frais, Black Tiger

*Flambé au Rhum Vieux &
Concassé de Tomates
aux Saveurs d'ici*

ou



Arancini de Palmiste Frais

*Concassé de Tomates aux
Saveurs d'ici & Crémeux Vodka*

PLATS

Tournedos de Boeuf

*Poêlée de Gnocchi Butternut Rossini,
Sauce Vigneronne*

ou

Dualité de Saumon & Mont Bébour

*Mousseline de Patates Douces,
Légumes Rôtis Sauce Combava*

ou



Risotto Végétarien

*une Burrata, Crème de Parmesan
et Légumes Croquants*

DESSERTS

Bûche Framboises-Letchis

ou

Bûche Royale au Chocolat

ou

Café gourmand

*avec ses 4 Mignardises de la
Cheffe Pâtissière*

Tarifs TTC

70.00€

/personne

HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse

OFFERTE