



MENU MARIAGE

39.95\$/personne

Mise en bouche en trois façons selon l'inspiration du chef

Crème brûlée aux poivrons de couleurs

Tatin de fromage de chèvre et tomate cerise

Potage de saison

Ballotine de volaille au prosciutto et asperges, sauce dijonnaise

Médailon de longe de porc au romarin cuit sous-vide, fond de veau crémeux au romarin

Cuisse de canard confite et sa réduction au poivre vert

La trilogie de notre pâtissière

Thé, café et lait

Tous nos plats principaux sont servis avec gratin dauphinois et légumes du moment

Frais de service en sus

Un choix d'entrée et un choix de plat principal pour le groupe

Minimum 75 personnes