

## Menus du soir

**Privatisation des espaces à partir de 20 personnes**  
(Ces menus sont proposés à titre informatif.)

**50 €**

(boissons et café compris)

Apéritif

Pressé de bœuf au foie gras, huilegrette aux œufs de harengs fumés  
Tournedos de truite rose, poêlée de champignons de saison et jus clair  
Dessert boutique

**60 €**

(boissons et café compris)

Apéritif

Carpaccio de st jacques, pétales de tomates confites au thym citron  
Dos de cabillaud aux légumes confits et crème acidulée  
Dessert boutique

**80 €**

(boissons et café compris)

Apéritif et courtoisie

Nage de coque à la granny smith  
Foie gras poché aux épices douces et feuilles de kombava  
Langoustines grillées, mousseline de topinambour et noisettes fraîches  
Tartelette d'ananas rôti, coco et basilic

Nous nous réservons le droit de modifier quelques produits en fonction des cours et de la saison.

Pour plus de renseignements : **+33 3 20 57 07 44**