



Menu

30 € par personne

APERITIF

Punch, Pastis, Whisky, Martini, Jus d'orange, Coca

Assortiment de feuilletés

(Quiches, pizzas, friands saucisse, soufflés fromage)

Panier de légumes et crudités frais

(Avec croûtons, sauce anchoïade et tapenade)

ENTRÉE

Aumônière de chèvre chaud sur toast de tapenade

OU

Croustade aux fruits de mer avec sa langoustine

OU

Mille feuille savoyard sur lit de mesclun

PLAT CHAUD

Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym

Gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de haricots verts

OU

Mignon de porc aux oignons confits

Gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de haricots verts

OU

Moules farcies

Spaghettis

FROMAGE

DESSERT

Pavé au chocolat sur crème anglaise

OU

Tarte tatin avec boule de glace vanille

OU

Crêpe aux pommes tièdes avec chantilly

CAFE

VIN

Rouge et Rosé