

MENU

Salon Tournoi et Grand Open

possibilité d'animation musicale et piste de danse jusqu'à 2h du matin maximum

Gourmet

70€

Entrée au choix

Ravioles aux écrevisses & pointes d'asperges vertes

Assiette de Saumon fumé, crème d'aneth & ses blinis

Bloc de foie gras de canard, confiture de figues & petite brioche

Plat au choix

Quasi de veau et sa sauce, pommes grenailles & grappe de tomates rôties

Filet de dorade royale, sauce vierge, tian de légumes & écrasé de pommes de terre

Filet de bœuf chateaubriand, gratin de pomme de terre & fagot d'haricots verts

Dessert au choix

Vacherin sorbet fraise & ses noisettes caramélisées, coulis exotique

Croquant chocolat, coulis de fruits rouges

Tarte citron meringué

Inclus : Eaux minérales et café servi avec mignardises

Menu unique pour l'ensemble des convives

(à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires) – Minimum 15 personnes – Maximum 100 personnes

Privatisation de votre salle pour votre repas (en supplément) : 20 € TTC par personne avec un minimum de facturation à 800 € TTC

Nos prix s'entendent par personne, Prix nets TTC

