



Menu BRASSERIE

(Entrée + Plat OU Plat + Dessert + Eau / Vin / Café)

Entrée

- Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée
- Cocktail de crevettes, crème d'avocat, pamplemousse et sucrine
- Velouté de châtaignes, crème de mascarpone à l'huile d'olives

Plat

- Ravioles du Dauphiné, fricassé de champignons, parmesan
- Dos de cabillaud, étuvée de chou vert,
sauce crémeuse au Noilly-Prat
- Suprême de volaille jaune, pommes grenailles,
champignons de Paris et petits oignons
- French Burger de bœuf au Comté, bacon pommes frites
(pour 20 convives maximum)

Dessert

- Paris-Brest
- Mont-Blanc du Printemps, crème de marrons,
meringue, crème vanillée
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon
- Café ou thé gourmand (1 café + mignardises)

Boissons

- Chardonnay IGP Pays d'Oc
Et/Ou
- Merlot Camas Pays d'Oc (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau Minérale (50 cl)

Café ou Thé