

Menu à 20 euros

Menu enfants (-12 ans) à 12 euros

Prix unique pour les vins à 20 € et 30 € pour le Champagne

VENDREDI 20 MARS

De 19h30 à 23h – Salle de la comédie

SAMEDI 21 MARS

De 19h30 à 23h – Salle de la comédie

ENTRÉES

Ravioles de crevettes et bouillon

Terrine de campagne et pickles

Velouté de topinambours et châtaignes grillées

PLATS

Filet de poisson du moment, petits légumes braisés, sauce vierge

Poitrine de porc grillée, choux rouge confit au jus de pomme

Sauté de volaille au savagnin et champignons, riz pilaf

DESSERTS

Fontainebleau et nougatine

Poire pochée, caramel au gingembre

Mousse au chocolat et crumble cacao

Formule Repas du Dimanche à 25 euros

Brunch enfants (-12ans) à 12 euros

DIMANCHE 22 MARS

De 12h00 à 16h – Salle de la comédie

ENTRÉES

Buffet de 6 entrées froides, suivi de 3 entrées chaudes

Soupe du moment

Œufs travaillés à partager

Coquillages du moment sautés

PLAT

Lasagne de poulet et légumes

FROMAGE

Fromage du moment

DESSERTS

Buffet de desserts