



Menu Groupe de 8 à 50 personnes
Group Menus from 8 to 50 people

Menu N°1 à 49 euros
(avec la sélection du sommelier
Including our sommeliers' wine selection)

Velouté de potimarron, crème fouetté aux éclats de noisettes
Pumpkin soup, whipped cream and shards of hazelnut

Lieu jaune au lomo, pomme de terre oignons doux, jus « chorizôgnon »
Pollack in lomo, potatoes and onions, « chorizôgnon » sauce

Chocolat / Passion / Fève tonk
Chocolat / Passion fruit / tonka bean

Café /Coffee

Menu N°2 à 49 euros
(avec la sélection du sommelier
Including our sommeliers' wine selection)

Légumes cuits et crus en vinaigrette de tapenade
Vegetables cooked and raw with a tapenade dressing

Magret de canard en croute de dragées, millas aux fruits et Légumes, jus au
vieux vinaigre.

Duck breast in a pastry crust, Millas of fruit and vegetables, mature vinegar jus

Pomme au four 2010
Oven backed appel

Café /Coffee



Menu N°1 à 59 euros

(avec la sélection du sommelier / Including our sommeliers' wine selection)

Mise en bouche du chef

Appertiser

Légumes confits en « compression », chèvre frais, poivre et basilic en émulsion.

Preserve of vegetables, goats cheese, pepper and basil emulsion

Osso buco de lotte, chou chinois à l'italienne, bouillon moussieux d'une persillade.

Osso buco of monkfish, Chinese cabbage, sparkling parsley stock

Ananas piña colada

Pina Colada pineappel

Café et mignardises

Coffee and sweets

Menu N°2 à 59 euros

(avec la sélection du sommelier / Including our sommeliers' wine selection)

Mise en bouche du chef

Appetisers

“Kefta” de canard gras et concombre en tzatziki

Duck kefta and cucumber tzatziki.

Poitrine de veau “CarboRaba”

Breast of veal « CarboRaba »

Pomme au four 2010

Oven backed apple

Café et mignardises

Coffee and sweets