



MENU DU MARCHE

Entrées

Escavèches de Maquereaux aux Pommes

Ou

Carpaccio de tomate à la Barata

Plats

Emincé de Volaille aux Asperges blanches, sauce crème Citronnée

Ou

Filet de Dorade au Fenouil, Huile Vierge et Pommes Grenailles



Possibilité de combiner ce menu avec un forfait boissons : € 16.00 p.p. comprenant :

½ bouteille de vin maison
½ bouteille d'eau minérale
Café ou thé accompagné de mignardises.

Composez votre business lunch (entrée et plat) parmi les suggestions ci-dessus.

Veillez noter que nous vous demandons d'effectuer un choix identique pour l'ensemble des participants.

Sans choix de votre part 5 jours avant l'événement, notre Chef vous proposera un menu de sa composition selon les arrivages du jour.

Notre Chef se réserve quelques modifications dans votre choix en fonction des arrivages.

Nos tarifs s'expriment toutes taxes comprises, hors boissons.