

Menu à 40 €

Pour le menu choisir une entrée, un plat, un dessert,

Le même pour l'ensemble du groupe

La salle est gracieusement mis à votre disposition jusqu'à 16h 00 Au-delà un forfait par heure entamée vous sera facturé Merci de votre compréhension

Salade St Lazare : Mesclun, radis, et avocat, pignons

Ou

Tarte tatin à l'oignon et curcuma et petite verdure

Ou

Muffin à la tomate et olives, mesclun du jardin

Ou

Beureuck garni aux épinards et petite salade

Ou

Assiette composée végétale et panisse

ou

Tajine légumes et tofu aux olives et citron confit

Ou

Gnocchi au pistou gratinés au parmesan aux petits légumes

Ou

Cannellonis ou ravioles à brousse et pesto, aux petits légumes de saison

Ou Cassolette brouillade aux truffes d'Alba

Brochette de volaille aux épices du sud et citron **+ 10 €**

ou

Ardoise de fromages de chèvre bio de chez Famille Yernaux « La Musardière »

Ou

Cœur coulant au chocolat

Ou

Tarte tatin de pommes du pays ou

Autres pâtisseries sur mesure à définir en supplément