

**EXEMPLES** de menus à 15€ proposés aux groupes.  
Nos menus évoluent selon la fraîcheur et la disponibilité des produits de saison.

<p><i>Moules Marinières</i> ~~~~~ <i>Entrecôte grillée, légumes du marché</i> ~~~~~ <i>Fondant au Chocolat</i> ~~~~~ <i>Café et 1 verre de vin</i></p>	<p><i>Salade de Chèvre Chaud</i> ~~~~~ <i>Duo de poisson et légumes de saison</i> ~~~~~ <i>Tarte aux pommes</i> ~~~~~ <i>Café et 1 verre de vin</i></p>
--	---

<p><i>Œuf poché au vin rouge</i> ~~~~~ <i>Dos de daurade grillé et ses légumes</i> ou <i>Jambon braisé sauce cèpes</i> ~~~~~ <i>Tarte Citron</i> ~~~~~ <i>Café et 1 verre de vin</i></p>	<p><i>Salade printannière</i> ~~~~~ <i>Rôti de bœuf sauce échalotes et sa</i> <i>purée Maison</i> ~~~~~ <i>Assortiment de pâtisseries</i> ~~~~~ <i>Café et 1 verre de vin</i></p>
--	---

Tarifs des menus groupes : entre 15 et 25€...mais également...

...exemple ci-dessous de menu de groupe à 35€

<p><i>Foie Gras de Canard mi-cuit, réduction de</i> <i>vinaigre balsamique</i> ou <i>Encornets "à la plancha", méthode Catalane</i> ~~~~~ <i>Filet de Bœuf poêlé, sauce Cèpes et légumes</i> <i>du marché</i> ou <i>Pavé de Bar grillé, tians de légumes et jus</i> <i>d'Olives</i> ~~~~~</p>	<p><i>Sélection de fromages</i> ~~~~~ <i>Bavarois aux Fraises, intérieur crémeux à</i> <i>la Cannelle</i> ou <i>Gâteau de Courge "Mesturet", pain perdu et</i> <i>glace Vanille</i> ~~~~~ <i>Vin &amp; café</i></p>
---	---

