

Menu

LE MARQUE PAGE

EN HIVER

à 27.27€ HT (30€ TTC) - Entrée + Plat OU Plat + Dessert
à 33.64€HT (37€ TTC) - Entrée + Plat + Dessert

Eaux minérales, café/thé inclus
Choix unique à tous les convives

ENTRÉES

Chausson au veau et baies de genièvre, jus corsé & mesclun (servi chaud)
Œuf parfait, fricassée de champignons & pain perdu aux fines herbes
Saumon Gravlax à la betterave, crème fouettée au raifort & chips de betterave
Velouté de butternut au lait de coco & curry, éclat de noisettes

PLATS

Filet de volaille, fricassée de légumes, purée de pommes de terre aux fines herbes & crème de Poule au pot
Dos de cabillaud, risotto aux épinards, jus de moules à la marinière
Pappardelle aux artichauts, crème de parmesan & roquette
Potimarron farci au hachis de bœuf & champignons

DESSERTS

Moelleux aux pommes tiède, glace spéculoos & caramel beurre salé
Tartelette aux fruits de saison
Mousse au chocolat
Assiettes de fromages fruits secs & mesclun

Les fromages AOC affinés : 8.18€ HT/pers (9€ TTC)

Prestation boissons Softs : 4.36€ HT/pers (4.80€ TTC)

Prestation Vin : 6,5€ HT/pers (7,80€ TTC) sur la base de 2 verres/pers. (Vin rouge OU blanc*)

Prestation Bière : 7.33€ HT/pers (8.80€ TTC) sur la base de 2 verres de 25cl/pers.