

Menu

CAP BLANC-NEZ

à 49.09€ HT (54€ TTC) - Entrée + Plat + Dessert
Choix unique à tous les convives
Eaux minérales, café/thé inclus

ENTRÉES

Ceviche de bar, mangue et passion

Ou

Escalope de Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices, jus de cidre et pommes confites

PLATS

Pavé de quasi de veau, jus corsé, polenta croustillante et carottes glacées

Ou

Pavé de saumon « Label Rouge », sauce au champagne et œufs de truite, spaghettis de légumes

DESSERTS

Millefeuille au chocolat et fève de tonka

Ou

Framboise des neiges

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.

*Choix en amont

