

Menu à 20 euros

Menu enfants (-12 ans) à 12 euros

Prix unique pour les vins à 20 € et 30 € pour le Champagne

VENDREDI 04 AVRIL

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

SAMEDI 05 AVRIL

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

ENTRÉES

Houmous betterave, radis bleu et magret séché

Terrine de campagne et pickles

Mille feuilles de blé noir, émietté de tourteau, avocat

PLATS

Poisson du moment poché, bouillon de crevette, petits légumes

Echine de cochon rôtie, mousseline de céleri, chips d'échalotes

Colombo de volaille, riz pilaf aux petits légumes

DESSERTS

Streusel pommes et poires et crème anglaise

Fontainebleau et nougatine

Tartelette chocolat et oranges confites

Formule Repas du Dimanche à 25 euros

Brunch enfants (-12ans) à 12 euros

DIMANCHE 06 AVRIL

De de 12h00 à 15h – Salle polyvalente

ENTRÉES

Buffet de 6 entrées froides, suivi de 3 entrées chaudes

Soupe du moment

Omelette aux fines herbes

Coquillages du moment sautés

PLAT

Lasagne et petite salade

FROMAGE

Mont d'or

DESSERTS

Buffet de desserts