



## Menu 26 € Été

### Apéritif

Kir à la crème de cassis

### Entrées au choix

Tartare de truite à l'aneth, lentilles en salade  
Ou Coppa, salade roquette, figue et parmesan

### Plats au choix

Canard à l'orange, navets glacés et purée de patate douce  
Ou Gigot d'agneau de pays cuit à l'étouffée, ratatouille à l'anis

### Fromage

Tome au lait cru des Pyrénées

### Desserts au choix

Clafoutis nectarine et pistache  
Ou Mousse au chocolat et caramel au beurre salé

Vin Pichet rouge ou blanc ¼ par personne

Café

**Option : Coupe de champagne : 27 € / Bouteille (7 coupes)**

**Prix de base Adulte 26 €**

**Enfants -12 ans 24 €**

*Prix valable jusqu'au 01.11.2019*

Repas servi sur plat.

Un menu au choix pour l'ensemble du groupe

Capacité des salles de restauration :

Salle 1 : 36 places (soit 6 tables de 6 pers) ou 22 places (soit 1 table de 22 pers)

Salle 2 : 72 places (soit 9 tables de 8 pers) ou 60 places (soit 2 tables de 28 et 32 pers)

*Ce document n'est pas un document contractuel.*