

# Menu 26 € Printemps

## Apéritif

Kir à la crème de cassis

## Entrées au choix

Salade de gésiers confits, noisette et vitelotte

Ou Œuf cocotte aux poireaux safranés

## Plats au choix

Poulette noire d'Astarac au cidre, sauce forestière et purée Crécy

Ou Curry de veau au lait de coco, riz basmati aux fruits secs

## Fromage

Tome au lait cru des Pyrénées

## Desserts au choix

Pavlova à la fraise

Ou Blanc-manger à l'amande, coulis de rhubarbe

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.*