



Menu groupe à 30.00€/personne*

Valable pour la période du 10 février au 30 juin 2023

(Ce menu pourra faire l'objet d'ajustements de tarif et/ou de contenu pour la période du 1^{er} juillet au 30 novembre 2023)

Feuilleté forestier aux morilles

OU

Terrine de Saint-Jacques et langoustines à l'aneth

Souris de veau braisée au trousseau

OU

Pavé de cabillaud à la bisque et aux queues d'écrevisses

Crème brûlée au Macvin

OU

Tarte Tatin, glace caramel-beurre salé

*30.00€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées et/ou des plats et/ou des desserts est possible mais entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 31.00€ par personne.

- Supplément fromages affinés (Comté, Morbier) ou blanc : 3.50 € par personne

Les forfaits boissons proposés ci-dessous sont uniquement pris en compte pour l'ensemble des convives

Forfait vin 5.80 € par personne

- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

Forfait vin 7.30 € par personne

- Blancass' en apéritif
- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

Forfait vin 8.80 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ¼ vin pichet blanc ou rouge AOC Jura
- Café

Forfait eau 4.30 € par personne

- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

Pour une meilleure organisation :

- Pour un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires d'arrivée sont **12 h ou 13h15** au choix et à définir lors de la réservation.
- Pour garantir nos approvisionnements, les choix des plats doivent nous être communiqués une semaine en avance.