

MENU «LE NOCTURNE» (APRÈS 21H30) en salle uniquement

FORFAIT 75€/Pers.

Apéritif* + **Entrée** + **Plat Vin** - Eau Minérale - Café
ou

Apéritif* + **Plat** + **Dessert Vin** - Eau Minérale - Café

• Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)

ENTRÉES

• Tartare d'avocat et crevettes roses, émulsion au citron

ou

• Pâté en croûte de canard parfumé au thym, salade verte

PLAT

• Suprême de volaille* fermière, jus aux herbes, écrasé de pommes de terre aux herbes

ou

• Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison (cuits vapeur)

BOISSONS

- Un verre de vin (12,5cl)
- Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou Perrier fines bulles (50cl)
- Café ou Thé

DESSERT

- Tarte Tatin chaude
- ou
- Mousse au chocolat, chocolat Valrhona

MENU: «LE NOCTURNE» (AFTER 9:30PM)

In the historical room only

PACKAGE 75€/Pers.

Appetizers + **Starters + Main dish Wine** - Mineral water - Coffee
or

Appetizers + **Main dish + Dessert Wine** - Mineral water - Coffee

• One glass of Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)

STARTERS

• Avocado and pink shrimp
tartare, lemon emulsion

or

• Duck pâté en croûte seasoned
with thyme, green salad

MAIN DISH

• Free-range poultry* supreme,
herb juice, herbal mashed potatoes

or

• Sea bass fillet virgin sauce,
steam cooked seasonal vegetables

BEVERAGES

- One glass of wine (12,5cl)
- Mineral water (still or sparkling)
- Vittel (50cl) or Perrier fines
bulles (50cl)
- Coffee or tea

DESSERTS

- Hot Tatin tart
or
- Valrhona chocolate mousse,
without gluten