

# Les Menus



Nombre d'adultes	121 et +	120 à 106	105 à 91	90 à 76	75 à 50
Prix par personne	24,70€	25,70€	26,85€	27,85€	28,95€

• Médaille de saumon printanier (saumon cuit, macédoine, crevettes (2), laitue, décors).

**ou** assiette landaise (jambon sec, gésiers chauds, magret fumé, laitue, raisins, décors) (supplément 1 €)

**ou** assiette de saison composée (salade piémontaise et vendéenne, terrine, jambon sec, melon en saison, laitue, décors).

**ou** assiette campagnarde (salade verte, pommes de terre tièdes, lardons, jambon fumé, andouille, décors).

**ou** assiette Paysanne (lardons, pommes de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors).

• Mitonné de Bœuf au cidre et sa garniture

**ou** jambon à l'os, sauce forestière et ses garnitures

**ou** Veau marengo et sa garniture (supplément 1€)

**ou** cuisse de poulet farcie à la bourguignonne et sa garniture (supplément 1€)

**ou** Noisette de joue de porc braisée et ses garnitures (supplément 2€)

• Salade verte • Duo de fromages

• Bavaois aux deux parfums **ou** tarte aux pommes tiède et boule de glace **ou** salade de fruits frais

• Pain et condiments

• Boissons : Kir vin blanc - Trilogie du vigneron - Eau, jus de fruits - Café

• Service et mise en place

# Les Menus 2 plats



Nombre d'adultes	131 et +	130 à 111	110 à 91	90 à 76	75 à 50
Prix par personne	38,20 €	39,10 €	40,30 €	42,10 €	43,50 €

• Kir pétillant

• Entrée froide et entrée chaude (à choisir dans le menu 3 plats)

**ou** • Entrée froide et viande cuisinée (à choisir dans le menu 3 plats)

**ou** • Entrée chaude et viande cuisinée (à choisir dans le menu 3 plats)

• Cocktail de salade verte

• Ronde des trois fromages

• Dessert (à choisir dans la carte des desserts base à 2,80 €)

• Boissons : Trilogie du vigneron, eau plate, jus de fruits, café

• Service et mise en place