



Menu déjeuner

(à titre d'exemple)

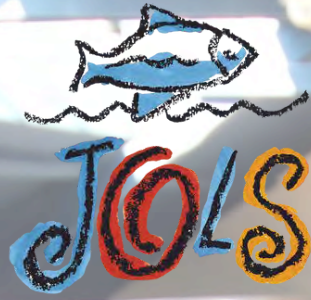
uniquement le midi du lundi au vendredi

Rillette de thon,
pain toasté et cœur de sucrose

Pavé de saumon grillé,
purée maison et sauce vierge

Clafoutis
aux fruits de saison

Prix par personne:
29,50 € TTC



Menu Régate

(à partir de 10 personnes)

Tarama maison, pain toasté et cœur de sucrine

Ou

Saumon mariné/fumé (selon la saison), crème citronnée, pain toasté

Morue grillée à la fleur de thym, purée maison à l'huile d'olive

Ou

Steak de thon à la plancha (servi rosé), jus à l'orientale, cébette et riz thaï

Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille

Ou

Tarte aux fruits de saison

Prix par personne: 44€TTC



Menu Evènement Privé

(à titre d'exemple)

Cocktail

Friture de seiche au saté,
Tartare de thon taillé au couteau,
Saumon mariné à l'aneth, blinis et crème à l'aneth,
Tarama maison et ses croûtons,
Huitres de Charente : Fines de Claires n°2,
Crevettes roses

Plat principal

Filet de Bar, purée maison à l'huile d'olive, sauce vierge

Assiette de Fromages

Saint-Marcellin, Compté, Bleu et Chèvre

Dessert

Croustillant au chocolat,
Gâteau aux fruits rouges

Prix par personne:65€TTC



Nos forfaits apéritifs:

Forfait n°1

Kir cassis ou bière pression
Friture de seiche au saté

Prix par personne: 7€TTC

Forfait n°2

Coupe de Champagne Haton Brut Réserve
Friture de seiche au saté

Prix par personne: 14€TTC



Nos forfaits boissons:

Forfait n°1

Pot Lyonnais de Macon Village AOC 46cl (vin blanc)

Ou

Pot de Côtes-du-Rhône AOC 46cl (vin rouge)

(1 pot / 2 pers.)

Eaux minérales

Café

Prix par personne: 10€TTC

Forfait n°2

Viognier- Secret de Famille - P.Jaboulet - 75cl (vin blanc)

ou

Côtes-du-Rhône - Guigal - 75 cl (vin rouge)

(1 bouteille pour 4 personnes)

Eaux minérales

Café

Prix par personne: 14€TTC