

# FORMULE GROUPE

## ENTRÉES

Le tartare de saumon  
*Aux deux citrons*

Le pressé de bœuf  
*Fondant de pommes de terre  
et mesclun*

## PLATS

Le pavé de rumsteck  
*Jus réduit au thym et purée de  
pommes de terre à l'ail noir*

Le suprême de volaille  
*Rôti aux cacahuètes, riz parfumé  
et sa sauce crémeuse*

Le dos de lieu noir  
*Sauce Carmin et sa purée de légumes  
anciens*



## DESSERTS

Entremets à partager

Pâtisseries individuelles

Chocolatés, fruités,  
il y en a pour tous les goûts,  
renseignez-vous en boutique

*Commande 48h à l'avance afin  
d'éviter d'éventuelles ruptures*

## BOISSONS

Un apéritif, une boisson  
avec l'entrée et une avec le plat

*Vin : Bordeaux Dourthe  
Pays d'Oc Gérard Bertrand*

Une boisson chaude  
en fin de repas

Eau plate/gazeuse à discrétion



**Hors dimanche et jour férié**

Pour un groupe de 45 personnes maximum  
(uniquement au 1er étage)

Les choix sont à définir 72h avant

**48€90**