

Menu Repas de Fin d'Année : 40€ tout compris

Apéritif :

Cocktail Mimosa (*vin pétillant , orange & cointreau*)

Vins:

1 btlle de Viognier /6 pers ou 1 btlle de Côtes du Rhône BIO « Rouge Carmin » /6 pers

Entrée:

Marbré de foie gras de canard aux pommes caramélisées & toasts

Ou

Salade de noix St-Jacques , gambas , avocat & grenade

Plat :

Filet de perdreau rôti , jus corsé à la truffe noire ,marrons & légumes anciens

Ou

Filet de bar au safran , minestrone de légumes

Dessert :

Bûche chocolat Gianduja praliné

Ou

Galet café intense

(*biscuit sablé croustillant, mousse au café intense, génoise cacao*)

Ou

Tuile de fruits rouges , crème légère

Café

Tous nos plats & desserts sont fait maison & réalisés uniquement avec des produits frais

CONDITIONS DE RESERVATION :

1. Fermeture de l'établissement à 16h
2. La validation du devis sera prise en compte uniquement sur acceptation du présent devis, avec mention « bon pour accord », daté, signé & versement d'acompte de 30% du solde prévisionnel.
3. Le solde de la facture sera établi sur le nombre de convives confirmé 72h à l'avance
4. Le solde de la facture devra être acquitté le jour même, par chèque ou carte bancaire ou espèce, sans escompte, à l'ordre de Sarl Des Nations