

Les apéritifs

Boissons

- ⌋ Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **14,00 Euros par personne**
1 heure : **22,00 Euros par personne**

- ⌋ Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **18,00 Euros par personne**
1 heure : **30,00 Euros par personne**

- ⌋ Classique : Mojito, Moscow Mule, Gin Tonique, Aperol Spritz, sodas et jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **30,00 Euros par personne**
1 heure : **48,00 Euros par personne**

- ⌋ Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
1/2 heure : **24,00 Euros par personne**
1 heure : **38,00 Euros par personne**

Canapés

- ⌋ 3 canapés : **9,00 Euros par personne**
- ⌋ 6 canapés : **18,00 Euros par personne**
- ⌋ 9 canapés : **27,00 Euros par personne**

Les forfaits boissons

- ⌋ **Forfait découverte**
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **40,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Côte-du-Rhône - Domaine Saint Cosme – Les Deux Albion – 2022*
 - *Vin rouge : Médoc Château Beauvillage – 2018*
(Ou vins similaires)

- ⌋ **Forfait sélection**
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **50,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Sancerre Domaine Denizot – 2020*
 - *Vin rouge : Gigondas Domaine Pierre Amadieu - 2019*
(Ou vins similaires)

- ⌋ **Forfait prestige**
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **55,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Chablis Domaine Venon – Expression – 2021*
 - *Vin rouge : Saint Emilion Château petit Val Valentina – 2019*
(Ou vins similaires)



Notre sélection de menus

Menu Plaisir

Amuse-bouche



Fines tranches de lotte aux senteurs méditerranéennes



Filet de pintade fermière cuit au sautoir, carotte lissée et confite, touche de lavande et jus de volaille



Biscuit cacao, mousse au chocolat dulcey et croustillant praliné



Mignardises

75,00 Euros par personne

Menu Délice

Amuse-bouche



Ceviche de dorade acidulé et nuage à la coriandre



Filet de bar rôti, brandade de fenouil et fumet tomate monté à l'huile d'olive



Longe de veau rôtie, polenta onctueuse et artichaut en vinaigrette, jus corsé



Fraises confites, nuage de mascarpone et glace à la brioche



Mignardises

95,00 Euros par personne



Menu Dégustation

Menu en 5 services à la découverte des saveurs

120,00 Euros par personne

Initiation à la gourmandise...

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

Saumon fumé maison, crème aigrette et toasts

Ou

Tomates mozzarella



La viande du marché

Légumes de saison et frites

Ou

Le poisson du marché

Légumes de saison et frites



Gaufre de Liège chantilly et caramel

Ou

Palette de sorbets

Ou

Fondant au chocolat

Il est possible de changer le dessert du menu enfant par le gâteau choisi pour les adultes

Entrée, plat, dessert, une boisson 26,00 € par enfant

Dessert

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau avec l'inscription de votre choix. Si vous souhaitez le rajouter en plus du dessert du menu, la part est à **10,00 Euros**

-]] Entremets cacao, crémeux chocolat lait et mousse au chocolat dulcey
-]]]] Entremets amandes, mousse de fraises, confit de framboises et ganache montée chocolat blanc
-]]]]]] Entremets noisettes, croustillant au praliné et mousse pomme
-]]]]]]]] Biscuit de Savoie, crème légère à la vanille et fruits de saison

Pièce montée - Croquembouche

Le dessert du menu peut être remplacé par une pièce montée (minimum de 20 personnes) avec l'inscription de votre choix pour un supplément de **10,00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 15,00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. A discuter selon vos envies avec notre chef pâtissier.

