

Coupe de champagne Senez

Zakouskis 2 chauds 2 froids

Papillote de homard à la truffe, bisque de crustacés et légumes de saisons

Ou

Oeuf parfait, jambon Bellota et parmesan 24 mois

Ou

Aubergine confite au miso, crumble de wasabi (VGE)

Volaille de Bresse farcie aux langoustines ,jus de volaille au beurre, pommes de terre en chips et légumes de saisons

Ou

Dos de Cabillaud, crevettes grises épluchées main, tombées de poireaux au beurre, mousseline au chablis

Ou

Pappardelle à la crème de maïs, petits pois et asperge thaï (VGE)

Pavlova aux fraises

Ou

Pièce montée

Café

Vin Blanc 2 Verres : Rioja Blanc Antonita 2018 ou Bourgogne Chardonnay 2019 Verpaille

Vin rouge 2 verres : Malbec réserva / rouge 2018 ou Brouilly 2018

1/4 eau plate ou pétillante

Prix 75 euros

Privatisation pour événement le soir 4500 euros le vendredi ou le samedi

Supplément 25 Euros

Champagne Lallier Blanc de blanc

Vin Blanc:

Rully 2018 Droulin

Vin rouge:

Bordeau Pessac-Léognan Château de Rochemorin 2015 /Bourgogne Pinot noir 2015 Buisson