Menu à 20 euros

Menu enfants (-12 ans) à 12 euros

Prix unique pour les vins à 20 € et 30 € pour le Champagne

VENDREDI 02 JUIN

De 19h à 23h – Salle des fêtes

SAMEDI 03 JUIN

De 12h00 à 14h30 et de 19h à 23h – Salle des fêtes

ENTRÉES

Soupe glacée de petit pois à la menthe, croûtons et ciboulette
Terrine en croûte de cochon, canard, oranges confites et 4 épices
Filet de maquereaux fumé, pomme vapeur et mayo moutardée

PLATS

Colombo de porc et pommes grenailles rôties
Suprême de volaille, jus et petits légumes braisés
Brandade de pêche côtière et petite salade

DESSERTS

Fontainebleau, confiture de rhubarbe
Moelleux au chocolat et crème anglaise
Pavlova aux fraises et chantilly à la menthe fraiche

Formule Déjeuner du Dimanche à 25 euros

Déjeuner enfants (-12ans) à 12 euros

DIMANCHE 04 JUIIN

Déjeuner en continu de 12h00 à 15h – Salle des fêtes

ENTRÉES

Buffet de 6 entrées froides, suivi de 2 entrées à l'assiette
Velouté coco et concombre
Omelette aux Fines herbes

PLAT

Paëlla

FROMAGE

Saint Nectaire

DESSERTS

Buffet de desserts (6 desserts minimum)