



**Pour vos repas de fin d'année,
entreprises, famille, amis...
Nous vous proposons différentes
formules à partir de 15 personnes
sur réservation préalable.**

**Vous choisissez 1 formule unique
pour l'ensemble du groupe
et le menu qui vous fera plaisir !**

On s'occupe du reste !

**Notre restaurant sera ouvert du mardi au samedi midi et soir
Fermeture à partir du 22/12 jusqu'au 03/01/25**

Vin en bouteille : Costières de Nîmes-blanc, rosé ou rouge- servi «à discrétion»

Apéritif «classique»: bière, pastis, kir, verre de vin, jus de fruits, soft

Apéritif au choix : tous les apéritifs de notre carte ,hors cocktails créations

Adaptation des menus sur place le jour même pour les régimes spéciaux, allergies, ...

FORMULES « Déjeuner »

le midi du mardi au samedi

Formule 1 : plat + dessert + café (hors samedi)	25.00€
Formule 2 : entrée + plat + café (hors samedi)	26.00€
Formule 3 : entrée + plat + dessert	27.00€
Formule 4 : entrée + plat + dessert + 1 soft ou 1 verre de vin ou 1 bière + café	30.00€
Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet (à volonté)	32.00€
Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet (à volonté)	34.00€
Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille (à volonté)	36.00€

~ MENU n°1 ~

Cassolette de petites St Jacques et patates douces, sauce homard
ou

Flan de foie gras, réduction balsamique à la framboise,
poudre de pain d'épices

Quasi de veau cuit à basse température, crème aux chanterelles, polenta et courge rôtie
ou

Roulé de sole soufflé à la brandade, sauce citron,
riz rouge de Camargue, carottes de couleur

Tiramisu aux marrons aux effluves de rhum brun
ou

« Fantastik » croustillant à la pistache et framboises



FORMULES « Gourmandes »

A tous les services

Formule 11 : Entrée + plat + dessert + café + 1 soft ou 1 verre de vin ou 1 bière	40.00€
Formule 12 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet (à volonté)	44.00€
Formule 13 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille (à volonté)	46.00€
Formule 14 : Apéritif 'premium'+ grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille (à volonté)	50.00€
Formule 15 : toute la Formule 14 + 1 coupette avec le dessert	55.00€

~ MENU n°2 ~

Cassolette de petites St Jacques et patates douces, sauce homard

ou

Terrine de foie gras maison, fruits de saison, coulis cacao amer, brioche toastée

ou

Tatin d'oignons doux des Cévennes, crème de bleu des Causses

Quasi de veau cuit à basse température, crème aux chanterelles,
polenta et courge rôtie

ou

Souris d'Agneau, jus corsé aux parfums d'ici (romarin, thym, lavande),
polenta et courge rôtie

ou

Risotto d'épeautre aux cèpes et dés de butternut

ou

Dos de Cabillaud, jus de poissons de roche à l'anis étoilé,
poireaux et risotto d'épeautre au butternut

Soufflé glacé au cognac et éclats d'oranges, coulis orange

ou

Mi- cuit Chocolat noir, caramel à la fève Tonka, chantilly, éclats spéculos

ou

« Fantastik » croustillant à la pistache et framboises

