



## MENUS DE GROUPES

\* A partir de 10 personnes, menu imposé au restaurant, choix des plats possible sur place.

\* Pour les groupes à partir de 20 personnes, merci de faire un choix unique en entrée, plat et dessert.

\* Plat végétariens sur demande.

**MENU DEJEUNER 34 euros TTC (30,91 HT) - Hors boisson**  
Une entrée + un plat OU un plat + un dessert

### Une entrée au choix :

Soupe froide de petits pois & épinards  
*Caillé de brebis*

Salade d'artichauts & œuf bio  
*Herbes, poutarque de thon*

Porchetta à la Niçoise  
*Lapin, herbes, pignons, citron, blettes*

### Un plat au choix :

Plat du jour

Salade Grand Amour  
*Pousses d'épinards, trévisse, champignons de Paris, tomme, choux, pistaches d'Iran*

### Un dessert au choix :

Mousse au chocolat extra-bitter, *sel de Guérande*

Crème brûlée, *vanille de Madagascar*

Tomme de saison

**MENU DINER 54 euros TTC (49,09 HT) - hors boisson**

Une entrée + un plat + un dessert

**MENU DINER 42 EUROS TTC (38,18 HT) - hors boisson**

Une entrée + un plat ou un plat + un dessert

Une entrée au choix :

Mozzarella di buffala  
Petits pois, mizuna, olives Taggiasche

Salade d'artichauts & œuf bio  
*Herbes, poutarque de thon*

Porchetta à la Niçoise  
*Lapin, herbes, pignons, citron, blette*

Un plat au choix :

Volaille du Sud-Ouest rôtie  
Légumes au sautoir & jus

Bar grillé  
Fleur de courgettes farcies, basilic, parmesan

Vitello Tonnato  
Frites maison

Un dessert au choix :

Mousse au chocolat extra-bitter, *sel de Guérande*

Crème brûlée

Tomme de saison