

MENU* à 53,00 €

**L'assiette de fruits de mer :
4 Huîtres, 4 langoustines , 4 crevettes roses
bulots et bigorneaux**

**Filet de turbot accompagné
d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes
et crème de romarin**

ou

**Rôti de lotte lardé , accompagné
d'un wok de légumes
et de riz bastmati**

Fondant au chocolat au cœur de caramel

ou

Soufflé au grand Marnier

FORFAITS BOISSONS :

13€ par personne: 1/3 bouteille de vin (Sancerre rouge et pouilly fuissé), ¼ eaux minérales.

ou

8 € par personne: 1/3 bouteille de vin (Chinon et chardonay), ¼ eaux minérales.

FORFAITS APERITIFS :

8€ par personne : 3 amuses bouches , punch ou kir

ou

12€ par personne : 3 amuses bouches, 1 coupe de champagne

***Le nombre définitif de personnes devra être validé 7 jours avant échéance, en cas d'annulation, passé ce délai, les désistements seront facturés. Le choix du menu doit être le même pour chaque convives.**