

Menus groupes 2013: *(1/4 de vin AOC et café compris)*

(1 entrée, 1 plat, fromage 1 dessert cochés)

Les entrées

- Assiette de jambon de pays
- Salade de cœur de volaille aux balsamiques
- Salade de lardons et œufs pochés

Les plats

- Jambon braisé au pruneau
- Filet de lieu sauce crevettes

Les accompagnements

- Confit de canard maison
- Haricots verts
- Riz

Frites maison

Assiette de fromage

Les desserts

- Pêche melba
- Poirier maison sauce chocolat
- Omelette norvégienne du chef