

Menu à 20 euros

Menu enfants (-12 ans) à 12 euros

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

VENDREDI 28 NOVEMBRE

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

SAMEDI 29 NOVEMBRE

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

ENTRÉES

Velouté de butternut, crème noisette et croûtons

Terrine du moments, pickles et cornichons

Rillettes de maquereaux, toast et condiments

PLATS

Echine confite, lentilles aux petits légumes

Filet de pêche du moment, polenta grillée et beurre blanc à la sauge

Cuisse de volaille confite, purée de pomme de terre et jus moutardé

DESSERTS

Tiramisu

Choux chocolat

Pavlova poire passion

Déjeuner du Dimanche midi à 25 euros

Enfants (-12ans) à 12 euros

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

De 12h00 à 15h – Salle Polyvalente

ENTRÉES

Buffet de 6 entrées froides, suivi de 3 entrées chaudes

Soupe de légumes du moment et croûtons

Œufs travaillés à partager

Coquillage du moment

PLAT

Rougail saucisse

FROMAGE

Brie de Nangis

DESSERTS

Buffet de desserts