

Menu Le Eagle

Entrées

Tarte fine au chèvre, sucrine et carmine, fruits secs, crème balsamique
ou
Rillettes de saumon façon thaï en pain brioché

Plats

Brochettes de la Mer, riz blanc, jus crémé à l'estragon
ou
Parmentier de canard confit, salade d'herbes aromatiques, jus corsé aux oignons

Desserts

Fondant pistache et fruits rouges
ou
Sablé breton façon crème brûlée

MENU 36 € (HORS BOISSON)
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Supplément de 3€ si Duo de fromages
Si dessert apporté par le client - 6,00 € sur le menu (hors droits de service à 2,00 € par personne)

Forfait boisson 12€ / pers
(1/4 de vin, 1/2 eau, plate ou gazeuse et 1 café ou 1 thé)

Prix nets TTC, service compris / Service de 11h 30 à 14h / La liste des allergènes est disponible sur demande.

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers, une alternative vous sera proposée le jour de votre événement).

Le menu Le Eagle est uniquement servi le midi à partir de 10 couverts et le soir à partir de 20 couverts sur devis établi au préalable.