



## MENUS événements

à partir de 15 personnes

Location de salle privatisée  
sur demande

### MENU Chaloupe 44€

Salade "Léman" :  
truite, omble, haddock fumés par nos soins  
OU  
Tataki de boeuf au basilic  
-et-  
Filet de sandre, crumble aux champignons  
& risotto aux champignons  
OU  
Pavé de filet de boeuf gratin dauphinois  
& légumes du moment  
-et-  
Assiette gourmande OU Forêt noire  
OU Vacherin glacé  
OU Fraisier (fruits selon la saison)

### MENU Galion 49€

Œuf parfait, crème de jambon de parmesan  
& chips de jambon de parme  
OU  
Cassolette d'escargots  
& baguettine de tomate provençale  
-et-  
Ballotine de saumon aux écrevisses  
& pommes safranées  
OU  
Magret de canard à la truffe  
& gratin aux cèpes  
-et-  
Assiette gourmande OU Forêt noire  
OU Vacherin glacé  
OU Fraisier (fruits selon la saison)

### MENU Caravelle 55€

Saumon gravelax  
& carpaccio de saint-Jacques  
OU  
Salade gourmande : magret de canard et  
saumon fumés par nos soins & foie gras  
-et-  
Filet de perches meunières & frites maison  
OU  
Souris d'agneau confite  
& gratin dauphinois  
-et-  
Assiette gourmande OU Forêt noire  
OU Vacherin glacé  
OU Fraisier (fruits selon la saison)

### MENU Frégate 69 €

Mise en bouche  
-et-  
Duo de foie gras mi-cuit  
& poêlé au vin jaune  
-et-  
Raviole de langoustine aux écrevisses  
-et-  
Filet de bar en croûte de champignons  
& risotto  
OU  
Médailillon de boeuf sauce morilles  
& gratin dauphinois  
-et-  
Fromages  
-et-  
Assiette gourmande OU Forêt noire  
OU Vacherin glacé  
OU Fraisier (fruits selon la saison)

POSSIBILITÉ Gâteau sur mesure demandez-nous

FORFAIT Apériplus 8€/personne  
Kir + jus d'orange & ananas  
+ mini feuilletés & cake maison

FORFAIT Apéritif 4.5€/personne  
Kir  
+ jus d'orange & ananas