



## Menu Entracte

*Entrée + plat + boissons Ou  
Plat + dessert + boissons*

**Effeillé de saumon mariné, mousse d'herbes, blinis**

**Ou**

**6 fines de claires Barrau n°3**

**\*\*\*\***

**Filet de daurade royale poêlé, petits légumes, jus marinère**

**Ou**

**blanc de volaille "Label Rouge",  
farçi à la tapenade d'olives noires**

**\*\*\*\***

**crème brûlée à la vanille, crème glacée vanille bourbon**

**Ou**

**Baba au rhum, chantilly, compotée d'ananas**



*Label Rouge*

Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h00

Service voiturier en supplément

**Capacité :**  
2\*15



### Boissons (incluses)

**1 verre de Pinot Blanc « Coteaux de Remich »  
ou Gamay Touraine Domaine de la Charmoise**

**\*\*\*\***

**1/2 Eau Minérale**

**\*\*\*\***

**Café, thé, infusion**

### Menus valables jusqu'au 30 juin 2009

Pour toute réservation supérieure à 12 personnes, nous demandons un choix unique, pour l'entrée, le plat principal et le dessert, pour l'ensemble des convives (le choix de menu et le nombre définitif de convives doivent nous parvenir au moins 10 jours à l'avance)