



Menu Théâtre

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

6 fines de claires Barrau n°3

ou

soupe de poissons maison et sa rouille

ou

6 Escargots de Bourgogne encoquille

ou

Feuilleté au chèvre mariné au miel et romarin, salade mêlée

Filet de daurade royale poêlé, petits légumes, jus marinière

Ou

Parmentier croquant de tourteau parfumé à la coriandre

Ou

Suprême de pintade farci à la Tapenade d'olives noires

Ou

pavé de saumon "label rouge" rôti, carottes au cumin

Ou

entrecôte poêlée, gratin duphinois, sauce marchand de vin

crème brûlée à la vanille, crème glacée vanille bourbon

ou

Ile flottante aux éclats de pralines rose

ou

Baba au rhum, chantilly, compotée d'ananas

ou

Symphonie de glace et sorbets

ou

coupe « la Lorraine »



la Lorraine

Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h00

Service voiturier en supplément

Capacité :

2*15



Boissons (incluses)

Apéritif « la Lorraine »

1/2 Bouteille de Pouilly Vinzelles ou Bourgogne Pinot Noir

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)