

AU MENU

L'amuse-bouche

Un choix parmi 4 entrées :

•Terrine de foie gras de canard, confit de pommes façon Pomme d'Amour et sa brioche (3,00€ de supplément)
(accompagnée de son verre de Côtes de Gascogne moelleux, 7,00€ de supplément)

Ou

Comme un vol-au-vent d'escargots à la crème d'ail et persil

Ou

Saumon mariné façon Graved Lax, chutney aux myrtilles et blinis
(accompagné de sa vodka à l'herbe de bison 7,00€ de supplément)

Ou

Croustillant de légumes, pesto de coriandre aux noisettes Vegan

Le dos de cabillaud en croûte de tapenade, sauce vierge au citron confit

Ou

Le filet mignon de porc, crème de chorizo et tomates confites

Ou

La volaille rôtie, crème de maïs au cheddar

Ou

La courgette farcie aux légumes et noix Vegan

L'assiette de fromages (supplément de 9€ par personne)

Le délice de La Bonbonnière

LES FORMULES BOISSONS AU CHOIX

FORMULE CLASSIQUE A 94.00 € PAR PERSONNE



L'apéritif Bonbonnière

2 verres de vin

(Bordeaux blanc ou rouge ou Pays d'Oc rosé)

Eau plate ou pétillante

Ou



Le Cocktail de jus de fruits

50cl de soft

Eau plate ou pétillante

FORMULE SIRÈNE 99.00 € PAR PERSONNE



L'apéritif Bonbonnière

1/2 bouteille de vin

(Côtes du Rhône rouge, blanc ou rosé GUIGAL)

Eau plate ou pétillante



FORMULE SIRÈNE PREMIUM 109.00 € PAR PERSONNE



L'apéritif Bonbonnière

1/2 bouteille de vin

(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)

Eau plate ou pétillante



FORMULE FANTASTIC 119.00 € PAR PERSONNE



L'apéritif Bonbonnière

1/2 bouteille de Champagne Brice Héritage

Eau plate ou pétillante



FORMULE PLAISIR 149.00 € PAR PERSONNE



L'apéritif Bonbonnière

1/2 bouteille de Drappier Carte d'OR

1/2 bouteille de vin

(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)

Eau plate ou pétillante



Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

A consommer avec modération