GROUPE
MENU

26€50
Tapas-Plat-Dessert

Fait Maison

Facturation minimum 8 pers.
(pour la totalité du groupe et réservation obligatoire)

Tapas du chef
+
Aligot et Truffade
à volonté

Plus de plaisir:

EMINCÉ DE SOJA POÊLÉ EN PERSILLADE ..... + 5€30 ___

BOUDIN DE LENTILLES EN CROUSTADE ..... + 6€90 ___

SUGGESTION: voir en salle. ..... + 5€30 ___

JAMBON DE PAYS d'Auvergne Capelin ..... + 5€30 ___

SAUCISSE DE PORC DORÉE AU FOUR Porc de montagne d'Auvergne .. (± 160g) + 5€30 ___

TRIPOU D'AUVERGNE (Panse de mouton et de veau) ..... + 5€30 ___

BOUDIN NOIR EN CROUSTADE (sang de porc, crème) en croustade ..... (± 130g) + 6€90 ___

BOUDIN BLANC EN CROUSTADE au fois gras de canard ..... (± 130g) + 6€90 ___

ANDOUILLETTE AU CONFIT DE CANARD ..... (± 180g) + 7€30 ___

(Panse de veau et viande canard confite) dorée en croustade

BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF *(Préciser la cuisson)*..... (± 150g) + 7€90 ___

Bleu Saignant A-point Bien-cuit

Dessert ou café/thé

Voir présentoir

Végan-végétalien **Véggie-végétarien**

Tarif sujet à modification sans préavis - Service Compris - Boisson non comprise - Photo non contractuelle