

# MENU EQUIPAGE

≈ 59,00 € ≈

Choisir une date, réserver un minimum de 48 heures à l'avance  
Choisir les plats de votre menu, établir un menu unique pour tous

Kir vin blanc\* et Mix de cacahuètes salées

Tartare de saumon

**ou** Salade gasconne

Filet de truite meunière aux amandes

**ou**

Cuisse de canard confite, sauce cidre brut IGP Normandie

Assiette de Camembert AOP de Normandie  
au lait cru, moulé à la louche sur lit de salade

Moelleux au chocolat cœur coulant, crème anglaise

Café **ou** Thé

¼ AOC Chardonnay blanc - Les Vignerons de Fontès\*

¼ AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château Cap de Haut\*

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, modifiables sans alcool  
Menu 2025

