

M
E
N
U

groupe.

Printemps / été 2026

Fait Maison

BIRDIE

à partir de

28€ TTC* - 25,45€ HT

APÉRITIF

Kir vin blanc, 4€

Coupe de vin pétillant Fié Gris, 6€

Coupe de Champagne, 8€⁵⁰

... ET MISE EN BOUCHE

3 bouchées salées, 4€⁵⁰/pers.

Planche "Charcuterie fine", 16€ (env. 4 pers)

ENTRÉE

Œuf bio parfait, émulsion de petits pois et crispy de lard

PLAT

Pluma de cochon marinée au tandoori,

Crumble de légumes de saison

OU

Dos d'églefin rôti à la méditerranéenne,

Crumble de légumes de saison

FROMAGE *(suppl. de 6€50/pers.)*

3 variétés différentes, salade verte, noix

DESSERT

Entremets croustillant au chocolat,

Coulis de framboises



à savoir...

Menu proposé à partir de
15 personnes.

Les plats doivent être choisis en
amont de l'évènement.

*Hors boisson & sous réserve
d'approvisionnement