

M
E
N
U

groupe.

Printemps / été 2026

Fait Maison

EAGLE

à partir de

38€ TTC* - 34,55€ 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

Tartare de bœuf à l'italienne

PLAT

Fondant d'épaule de veau braisé,

Pressé de pommes de terre râpées

OU

Médaillon de lotte au safran,

Polenta crémeuse au basilic

FROMAGE *(suppl. de 6€50/pers.)*

3 variétés différentes, salade verte, noix

DESSERT

Pavlova craquante aux fruits rouges,

Chantilly mascarpone au citron vert



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