

Menus de groupes de fêtes, du 1^{er} au 31 décembre 2021 :

Conditions : 10 à 15 personnes : Menu de groupe **unique** OU commande en avance de mets présents sur nos cartes (restaurant ou brasserie).

15 personnes ou plus : Menu de groupe **unique** pour tout le groupe parmi les choix ci-dessous :

Les menus et commandes doivent être **validés au plus tard trois jours avant**.

Exceptions uniquement pour raisons d'allergies ou de régime alimentaire particulier.

Menu à 30CHF

Salade verte

~

Tagliatelles fraîches au saumon fumé des Acacias

~

Coupe de glaces vanille, chocolat et chantilly.

Menu à 50CHF

Saumon fumé des Acacias, blinis et mousse au raifort

~

Filet mignon de porc aux morilles, purée gourmande

~

Crème brûlée du moment

Menu à 70CHF

Foie gras mariné au Mauler, Figue rôtie au miel

~

Bœuf Wellington, légumes de saison sautés et jus de bœuf

~

Profiteroles à la cannelle et sauce chocolat.

Menu à partager, 80CHF par personne

Os à moelle entier grillé et son tartare de bœuf à la moutarde

~

Tomahawk de bœuf, frites et sauces (poivre de Sichuan, bleu et beurre à l'ail)

~

Paris-Brest géant