

Les Forfaits Déjeuner et Diner

Forfait à 130 € (valable au déjeuner uniquement)

Apéritif : Open bar sans alcool (durée 30 minutes)
Sélection de votre menu dans la carte ci-jointe incluant une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
Café et chocolats inclus.
1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
Les Vins seront sélectionnés par notre Chef Sommelier
Accueil vestiaire compris

Forfait à 140 € (valable au déjeuner uniquement)

Apéritif : Vin blanc et vin rouge ou jus de fruits (durée 30 minutes)
Sélection de votre menu dans la carte ci-jointe incluant une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
Café et chocolats inclus
1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
Les Vins seront sélectionnés par notre Chef Sommelier
Accueil vestiaire compris

Forfait à 155 €

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits et assortiment de gougères (durée 30 minutes)
Sélection de votre menu dans la carte ci-jointe incluant une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
Café et chocolats inclus
1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
Les Vins seront sélectionnés par notre Chef Sommelier
Accueil vestiaire compris

Forfait à 165 €

Apéritif : Open bar d'alcool avec une coupe de Champagne et assortiment de gougères (durée 30 minutes)
Sélection de votre menu dans la carte ci-jointe incluant une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
Café et chocolats inclus
1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau minérale par personne
Les Vins seront sélectionnés par notre Chef Sommelier
Accueil vestiaire compris

En complément, notre Chef des Cuisines, Yannick Alléno, vous propose :

- Assortiment de gougères à 6 € TTC par personne
- 4 créations par personne à 16 € TTC par personne
- Amuse-Bouche de saison à 18 € TTC par personne
- Sélection de fromages affinés à 20 € TTC par personne