

FORMULES GROUPE

BOISSONS NON COMPRIS

MENU N°1
37€/PERSONNE

- CÔTE DE BOEUF À PARTAGER POUR 3, FRITES MAISON
- ASSIETTE GOURMANDE (MERINGUE, PETITE MOUSSE AU CHOCOLAT, PETITE CRÈME BRÛLÉE, FROMAGE BLANC DE GAVRAY AU COULIS DE FRAMBOISE, UNE BOULE DE GLACE VANILLE)

MENU N°2
45€/PERSONNE

- PLANCHETTE DU MOULIN À PARTAGER POUR 3
- CÔTE DE BOEUF À PARTAGER POUR 3, FRITES MAISON
- ASSIETTE GOURMANDE (MERINGUE, PETITE MOUSSE AU CHOCOLAT, PETITE CRÈME BRÛLÉE, FROMAGE BLANC DE GAVRAY AU COULIS DE FRAMBOISE, UNE BOULE DE GLACE VANILLE)

MENU N°3
48€/PERSONNE

- PLANCHETTE DU MOULIN À PARTAGER POUR 3
- ENTRECÔTE RACE NORMANDE, FRITES SALADE
OU MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST IGP, FRITES SALADE
OU CÔTES DE PORC NORMANDES FUMÉES, FRITES SALADE
- ASSIETTE GOURMANDE (MERINGUE, PETITE MOUSSE AU CHOCOLAT, PETITE CRÈME BRÛLÉE, FROMAGE BLANC DE GAVRAY AU COULIS DE FRAMBOISE, UNE BOULE DE GLACE VANILLE)

FORMULES

BOISSONS

LE CHOIX DES BOISSONS PEUT SE FAIRE À LA CARTE
LORS DU REPAS, FORMULE NON OBLIGATOIRE

FORMULE N°1 8,5€/PERSONNE

- UNE BOUTEILLE POUR 4 :
CÔTEAUX DU GIENNOIS AOP DOMAINE DE L'ÉPINEAU
OU BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP BUISSONNIER DES VIGNERONS DE
BUXY
 - CAFÉ OU THÉ
-

FORMULE N°2 15€/PERSONNE

- KIR OU KIR NORMAND
 - UNE BOUTEILLE POUR 4 :
POUILLY FUMÉ AOC CUVÉE SILEX ROGER PABIOT
OU MONTAGNE SAINT ÉMILION AOP VIEUX CHÂTEAU LABATUT
 - CAFÉ OU THÉ
-

FORMULE N°3 27€/PERSONNE

- UNE COUPE DE CHAMPAGNE
- UNE BOUTEILLE POUR 4 :
POUILLY FUMÉ AOC DE LA TERRE AUX ÉTOILES ROGER PABIOT
OU SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LES GRAVILICES
- CAFÉ OU THÉ