

MENU

65€/pers

Kir pétillant ou boisson sans alcool accompagné de petits fours

Filet de Rouget sur sa tarte Tatin de légumes saisonniers et sa crème au beurre d'estragon

Médallions de volaille en robe des bois, sauce violette au mou de raisin et gratin dauphinois

Entremet gourmand aux framboises, servi avec coulis de fraises et croquant aux amandes

Nos vins – 0,25L/personne :
Côtes du Rhône DOMAINE DE MONTINE
Viognier ARMAND DARTOIS

Eaux minérales et café inclus

Programme

20h00
*Accueil et apéritif
maison en chanson*

21h00
Dîner et spectacle

23h00
*Ouverture de la piste de
danse par les artistes et
du bar*

01h00
Fin de soirée

Menu enfant 35€
jusqu'à 10ans

Anniversaire (surprise) supplément 5€/pers

Régimes alimentaires spéciaux
À signaler lors de la réservation

Tarif de groupe à partir de 25 personnes

Possibilité **d'ouvrir une date** ou **de
privatiser** l'espace à partir de 50 personnes

Tarif spécial pour les autocaristes
Nous contacter