

5. Le Club Corporate

Uniquement sur réservation.
Tables de 2, 4, 6, 8 personnes.
Possibilité d'organiser repas de séminaires et menus spécifiques sur demande.



Le must de la restauration d'entreprise. Notre formule Club Corporate est réservée aux adhérents. Elle allie la qualité de la table à la rapidité du service.

Notre chef vous propose quotidiennement un menu de saison original ainsi que ses vins d'accompagnement.



2 formules sont proposées :

- Formule Classique :
Une entrée, un plat, un dessert
- Formule Tradition :
Une entrée, un plat, un fromage, un dessert



Exemples de menus :

Menu 1

- Escalope de foie gras au poivre, fraîcheur de melon et roquette, tomates confites, jus de porto
- Rouget de roche aux anchois, cannellonis d'aubergines au gingembre et basilic
- Parfait glacé vanillé à la fleur de thym, ganache noire, sauce caramel légèrement salée.



Menu 2

- Velouté tiède de homard au galonga, salade d'artichauts au citron et piments
- Suprême de canette à l'orange façon d'antan
- Mille feuille craquant et fondant à la fleur de lavande

Menu 3

- Cappuccino glacé de brocolis, salpicon de tourteaux et lard croustillant
- Râble de lapin en " Porcetta ", légumes de saisons à l'huile d'olive et romarin
- Tiramisu et sa langue de chat géante au café.



Horaires d'ouverture :

Le midi de 12 h 00 à 14 h 00

Le soir sur réservation
et à partir de 20 personnes

