



SOIRÉE DU 14 JUILLET

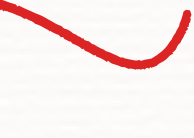
BUFFET GOURMAND

75€ PAR PERSONNE



amuse-bouche

GOUGÈRES AU COMTÉ
MINI QUICHES LORRAINES ET AUX LÉGUMES DU SOLEIL
RILLETES DE CANARD SUR PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ
TAPENADE NOIRE ET VERTE, TOASTS CROUSTILLANTS
FEUILLETÉS SAUCISSE À LA MOUTARDE DE DIJON
BROCHETTES TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC



entrées

SALADE NIÇOISE
TERRINE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS ET AUX HERBES
ŒUFS MIMOSA À L'ESTRAGON
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ARTISANALES : JAMBON
DE BAYONNE, SAUCISSON SEC, ROSETTE



plats et accompagnements

ROSBIF FROID TRANCHÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE
POULET RÔTI FERMIER DÉCOUPÉ, SAUCE TARTARE MAISON
SAUMON GRAVLAX MARINÉ À L'ANETH ET AU CITRON
TARTE FINE À LA TOMATE ET AU CHÈVRE
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE
TABOULÉ À LA MENTHE FRAÎCHE
TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAL
PAIN DE CAMPAGNE, BAGUETTE TRADITION, PAIN
AUX NOIX



fromages et desserts



PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX : BRIE, COMTÉ, ROQUEFORT,
CROTTIN DE CHAVIGNOL, TOMME DE SAVOIE
CONFIT D'OIGNONS ET FRUITS SECS
SÉLECTION DE DESSERTS DU CHEF VINCENT THOMASSIN

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.



JULY 14

BASTILLE DAY

CELEBRATION

GOURMET BUFFET - 75€ PER PERSON

amuse-bouche

COMTÉ CHEESE GOUGÈRES
MINI QUICHES LORRAINE AND MEDITERRANEAN VEGETABLE QUICHES
DUCK RILLETTES ON TOASTED COUNTRY BREAD
BLACK AND GREEN TAPENADE WITH CRISPY TOASTS
DIJON MUSTARD SAUSAGE PUFF PASTRIES
TOMATO, MOZZARELLA & BASIL SKEWERS

starters

NIÇOISE SALAD
VEGETABLE TERRINE WITH FRESH GOAT CHEESE AND HERBS
DEVILED EGGS WITH TARRAGON
SELECTION OF ARTISAN CURED MEATS: BAYONNE HAM,
DRY-CURED SAUSAGE, ROSETTE

main courses & sides

CHILLED SLICED ROAST BEEF, WHOLEGRAIN MUSTARD
FARMHOUSE ROASTED CHICKEN, CARVED AND SERVED WITH
HOMEMADE TARTAR SAUCE
DILL AND LEMON MARINATED GRAVLAX SALMON
TOMATO AND GOAT CHEESE TART
LYONNAISE-STYLE POTATO SALAD
FRESH MINT TABBOULEH
PROVENÇAL VEGETABLE TIAN
COUNTRY BREAD, TRADITIONAL BAGUETTE, WALNUT BREAD

cheese and desserts

SELECTION OF REGIONAL CHEESES: BRIE, COMTÉ, ROQUEFORT,
CROTTIN DE CHAVIGNOL, TOMME DE SAVOIE
ONION CONFIT AND DRIED FRUITS
CHEF THOMASSIN'S SELECTION OF DESSERTS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.