



BON CADEAU 2019

Offrez un chèque cadeau de la valeurs de votre choix (exemple : 150€)
A faire valoir sur toutes les prestations du restaurant

OU

Définir une prestation à partir d'un menu :

Formule déjeuner à 34 € : Entrée + plat + dessert

Ce menu change chaque semaine

> Servi du mardi au samedi au déjeuner uniquement



Menu Saveurs à 59 €

Mise en bouche + 1 entrée au choix + 1 plat au choix + fromage ou dessert au choix

Menu Saveurs WAGYU à 81 €

Mise en bouche + 1 entrée au choix + le boeuf WAGYU, fromage ou dessert au choix

Menu servi tous les jours au déjeuner et au dîner
Ces menus changent tous les 2 mois en fonction des saisons



Menu à thème selon la saison à 78 €

Saint-Jacques en hivers / Asperge au printemps / Melon en été / Champignon à l'automne

Menu à 75: Mise en bouche + 1 entrée + 2 plat au choix + pré-dessert + fromage ou dessert



Menu Carte blanche au chef à 95 €

Menu Carte blanche au chef avec une dégustation de 4 verres de vin à 135 €

Laisser vous guider par notre chef autour d'un menu composé de ses spécialités
et des produits de saison

Mise en bouche + 2 entrées + 2 plats + fromage + pré-dessert et dessert

Les bons cadeaux sont valables 1 an / hors fêtes, soirées spéciales et jours fériés



Les forfaits vins

- Formule 2 verres de vin à 25 € par personne -
Dégustation de 2 verres de vins en accord avec les mets

- Formule 3 verres de vin à 33 € personne -
Dégustation de 3 verres de vins en accord avec les mets

- Formule 4 verres de vin à 40 € par personne -
Dégustation de 4 verres de vins en accord avec les mets

Les forfaits boissons tout compris

- Formule à 33 € par personne -
Dégustation de 2 verres de vins en accord avec les mets
+
Eau minérale plate ou pétillante
+
Café, thé ou infusion servi avec un plateau de mignardises

- Formule à 45 € par personne -
L'apéritif de la maison « le Mélanis » ou cocktail de fruit sans alcool - 14cl
Servi avec ses petits fours
+
Dégustation de 2 verres de vins en accord avec les mets
+
Eau minérale plate ou pétillante
+
Café, thé ou infusion servi avec un plateau de mignardises

- Formule à 50 € par personne -
Un grand verre de champagne – 23 cl
Servi avec ses petits fours
+
Dégustation de 2 verres de vins en accord avec les mets
+
Eau minérale plate ou pétillante
+
Café, thé ou infusion servi avec un plateau de mignardises

- Formule à 62 € par personne -

L'apéritif de la maison « le Mélanis » ou cocktail de fruit sans alcool - 14cl
Servi avec ses petits fours

+

Dégustation de 2 verres de vins en accord avec les mets

+

Eau minérale plate ou pétillante

+

Flûte de champagne (14 cl) servi avec le dessert

+

Café, thé ou infusion servi avec un plateau de mignardises

•

Prix TTC par personne