

## Menu Tradition - 69 € TTC

10 personnes minimum

La coupe folle à la cerise

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard et sa verdure à l'huile d'olive

Le palais gourmand aux fruits

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

Supplément possible :  
 L'assiette fromagère 7 €  
 La coupe durant le spectacle 6 €

NON VALABLE les vendredis, samedis, dimanches, veilles et jours de Fêtes  
 De novembre à janvier

## Menu Gourmand Terre - 89 € TTC

10 personnes minimum (Terre + Mer)

La coupe folle à la cerise

Le Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest

Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard et sa verdure à l'huile d'olive

L'assiette fromagère

Le palais gourmand : tentation chocolat

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

## Menu Gourmand Mer - 89 € TTC

10 personnes minimum (Mer + Terre)

La coupe folle à la cerise

Le Saumon Atlantique fumé au bois de hêtre

La gratinée de la mer au cabillaud et colin et sa verdure à l'huile d'olive

L'assiette fromagère

Le palais gourmand : tentation chocolat

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

## Menu Gourmand "Full" - 99 € TTC

10 personnes minimum

La coupe folle à la cerise

Le duo gourmet : le bloc de foie gras de canard du Sud Ouest et le saumon Atlantique fumé au bois de hêtre

La petite marmite Royale de saumon et Saint-Jacques et le fameux parmentier d'Augustin 100% canard

L'assiette fromagère et sa verdure à l'huile d'olive

L'Opéra ou le nougat glacé

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

## Menu Olympiade - 79 € TTC

10 personnes minimum

Le cocktail "Azur" et ses olives Crétoises

Les perles des Cinq Mers

La vraie moussaka Grecque aux viandes de bœuf et d'agneau Françaises et sa verdure à l'huile d'olive

Le Gïaoûrti me meli des Balkans et les douceurs des Cyclades

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC

Supplément possible :  
 Vin rouge ou blanc Grec : 10 €  
 La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire" : 6 €

## Menu Evasion - 119 € TTC

20 personnes minimum

Le punch du pachyderme bleu avec ses amuses-bouches exotiques

La soupe miso japonaise avec tofu et algue wakamé

Le poisson à la Tahitienne

le kangourou à l'Australienne

Un original miam fromager

Le moelleux coco de l'ânesse Cannelle

Le café

Vins rouges ou blancs Grecs et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe de Champagne durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

## Menu Grandiose - 129 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail "La Vie en Rose" Crémant d'Alsace cerise avec ses amuse-bouches

Le Foie Gras de canard poêlé aux pommes et son verre de Montbazillac

La Cassolette Royale de la Mer et son verre de Chablis

Le grenadin de veau à la forestière et verres de Saint-Emilion Grand Cru bordeaux AOC

Un délice de fromage aux truffes et sa verdure aux noix

L'Opéra à la feuille d'or

Le café et ses mignardises

La coupe de Champagne durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eaux minérales plates ou pétillantes

## Menu Diamant Rouge - 169 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail au choix ou whisky ou coupe de Champagne avec ses amuse-bouches "prestiges"

Le blinis au Caviar et son verre de vodka

Le homard Thermidor avec verre de Chablis

Le trou normand (sorbet cerise et Kirsch)

Le grenadin de veau aux cèpes et verres de Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux AOC

Une trilogie fromagère : pâte pressée, molle et persillée et sa verdure à l'huile d'olive et aux noix

Un univers sucré signé Cyril Lignac ou glacé signé Berthillon avec verre de Montbazillac

Le café Nespresso et ses mignardises

La coupe de Champagne Moët et Chandon durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eaux minérales plates ou pétillantes

Suppléments possibles pour les menus "Tradition", "Gourmands" et "Olympiades"

(prix par personne applicable à l'ensemble du groupe)

Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 6 € par personne

La coupe de champagne servie durant de spectacle : 12 € • L'apéritif au choix y compris whisky : 12 €

Remplacement des vins des menus par : Chablis AOC et Bordeaux St Emilion Grand Cru AOC : 10 €



**TRÈS IMPORTANT : Dans chacun de nos menus, nous pouvons vous proposer des plats correspondant à vos différentes exigences culinaires, à la condition de le prévoir à la réservation.** Cuisine faite maison uniquement avec des produits frais. Tous nos vins français et champagnes sélections proviennent de vigneron indépendants et de propriétaires récoltants. Pour les enfants de moins de 10 ans, réduction de 50% avec un dîner "Spécial Kid" et comptant demi-place dans le minimum imposé. La direction se réserve le droit de modifier la composition des plats, des menus et du spectacle.