

Histoire DE . . .

Menu Prestige à 45€00

Coupe de pétillant

Marbré de foie gras au cacao

OU

Gravlax de saumon, fumé au pin d'Aubrac

Filet de Bar, huitres au champagne, légumes de saison

OU

Chapon aux marrons, pomme Duchesse

Finger au chocolat croustillant, biscuit madeleine

OU

Crème de riz, éclats de noisette, caramel

1 btl de vin pour 4 et 1eau minérale pour 3.

Café express

(Vin Bordeaux Rouge AOP Château Cousteau ; Vin Blanc Chardonnay IGP Anne de Joyeuse)

Afin de parfaire notre organisation et nos commandes, nous vous demandons de nous confirmer une semaine avant votre déjeuner, le choix et le nombre de convives, ainsi que le mode de paiement.

Tél : 01 49 00 02 26. Email : histoirederestaurant@gmail.com