

# NOS FORMULES

## DINER

### - MENU À CHOIX

2 Entrées / 2 Plats / 2 Desserts

Eaux minérales & Boissons chaudes incluses

Un menu de qualité et personnalisable élaboré par notre Chef

45€

## OPTIONS

- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) 6,00€  
Choix du Spritz / Bière Blonde Warsteiner / Bissap Maïga à la fleur d'hibiscus
- Apéritif (1 Spritz/bière/cocktail sans alcool) + tapas à partager 10,00€  
1 assiette tapas pour 3pers.
- Coupe de Champagne (1 coupe/pers.) 12,00€  
Champagne Bruno Paillard BRUT
- Cocktail Création à la carte (1/pers.) 10,00€
- Vin Charentais au verre (1/pers.) 4,50€  
IGP Charentes Rouge et Blanc «Saute Bergère» Domaine de Garancille
- Vin Classique au verre (1/pers.) 7,00€  
Haut Médoc Château Peyredon Rouge « La Gravette »  
Costières de Nîmes « Confidence » Château Beaubois <sup>Bio</sup>
- Vin Premium au verre (1/pers.) 10,00€  
Mercrey 1er Cru Rouge « Clos Marcilly »  
IGP Côtes Catalanes « Secret de Schiste » <sup>Bio</sup>
- Digestifs 8,00€  
Cognac de l'Île de Ré VS / Calvados Christian Drouin / Eaux de Vie

