



Menus à 38,00€ TTC par personne

Service compris, hors boissons

**Servis les soirs et le samedi, minimum 15 personnes
et le dimanche midi sur privatisation, minimum 30 personnes
Hors vacances estivales, dimanche de décembre**

Les entrées au choix

Terrine de foie gras, chutney d'oignons, pain brioché aux fruits secs (+2€)

Noix de Saint-Jacques, sauce crustacés, julienne de légumes (+2€)

Terrine aux 2 saumons, émulsion de crème fraîche citronnée à l'aneth

Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Les plats au choix

accompagnés de grenailles rôties et de légumes de saison

Médaillon de veau sauce au cidre

Suprême de pintade rôti sauce forestière

Cuisse de canard sauce à l'orange

Filet de Saint Pierre au beurre rouge

Les desserts maison au choix

Marquise au chocolat, crème anglaise à la menthe

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

Profiteroles à la crème pâtissière, chantilly

Café

OPTIONS

1 kir + ¼ de vin : 7,00€ TTC par personne

¼ de vin : 5,00€ TTC par personne

Plateau de 3 fromages : 5,00€ TTC par personne

Droit de bouchon : 5,00€ pour le vin, 7,00€ pour le champagne

Bistrot des Terrasses, ZAE La Terrasse ANIANE