



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

Médailon 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