

# Le Passage à Niveau

Notre restaurant peut accueillir jusqu'à 60 personnes (salle à l'étage).

Nous proposons différents Menu de groupe qui doivent être réservés trois jours avant au plus tard.

## *Menu à 40€*

**Avec un apéritif (kir, jus d orange, bière, soft ), 1/2 de vin/personne, eau et café**

### **Entrées**

Fondue aux trois fromages maison

Ou

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmigiano di Reggiano

### **Plats**

Filet de pintadeau aux champignons sauvages accompagné de röstis

Ou

Dos de saumon sauce mousseline

### **Desserts**

Fondant au chocolat ou flan au caramel

## *Menu à 45€*

**Avec un apéritif (kir,jus d orange,bière,soft ), 1/2 de vin/personne, eau et café**

### **Entrées**

Carpaccio de Magret de canard fumé, vinaigrette au balsamique

Ou

Tartare de saumon aux baies rose

### **Plats**

Brochette d'agneau au romarin accompagnée de son gratin Dauphinois

ou

Filet de Daurade au beurre rouge

### **Desserts**

Tiramisu ou Tarte Tatin

## *Menu à 50€*

**Avec un apéritif (kir,jus d orange,bière,soft ), 1/2 de vin/personne, eau et café**

### **Entrées**

Carpaccio de Thon rouge et St Jacques au citron vert

Ou

Foie gras accompagné de toast et confiture d'oignons

### **Plats**

Magret de canard à la framboise

Ou

Dos de cabillaud à la crème de cresson

### **Desserts**

Tiramisu au spéculoos ou crème brûlée