



*Choix ferme et définitif
15 jours avant la venue
du groupe.*

*Restaurant fermé
dimanche soir, lundi et
mardi midi.*

*Capacité d'accueil :
130 couverts.*

©LeVertugadin



35€
PAR PERSONNE

37€
WEEK-END ET FÉRIÉ

Le VERTUGADIN

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

POSSIBILITÉ DE FORMULE ENTREE+PLAT OU
PLAT +DESSERT: 29€ EN SEMAINE ET 31€
WEEK-END ET FÉRIÉ

ENTRÉE :

Tartare de saumon à l'aneth.
Ou
Pâté Picard de foies de volaille,
confit d'oignons

PLAT :

Filet de volaille, poireaux à l'étuvée,
légèrement gratiné
Ou
Filet de poisson du jour, beurre
blanc acidulé, Riz

DESSERT :

Tartelette croustillante aux pommes
et notre délicieuse Crème Chantilly
Ou
Croustillant au chocolat et notre
délicieuse Crème Chantilly

CAFÉ ou THÉ

Vin : ¼ Merlot rouge ou Cinsault
rosé ou Tariquet Classic blanc -
Eau filtrée plate



- Kir et ses gougères : 5€/pers.
- Fromage : 6€ par personne.
- Démonstration de crème Chantilly : forfait
de 60€ (base de 50 personnes), 1,20€/pers.
supplémentaire

