

MENU 35€



ENTREE

Terrine de Poissons

Ou

Salade de Gésiers

PLAT

Filet de Lieu

Poêlée de Légumes, Crème Basilic

Ou

Ballotine de Volaille

Tagliatelles, Sauce Normande

DESSERT

Tarte Fine aux Pommes

Ou

Bavarois Chocolat



1 Verre de Vin

1 Café

LES BORDS DE SEINE

Hôtel-Restaurant Ouvert 7/7



Choix de Menu à communiquer 8 jours avant

Menu La Roche-Guyon - 45€ ttc par personne

*Boissons incluses - 1 kir Vin Blanc ou 1 Boisson sans alcool et mélanges salés
2 verres de vin par personne et café*

ENTREE

Croustillant de Pont L'évêque AOP sur Lit de Salade
OU
Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts

PLATS

Pavé de Saumon, Riz Basmati
OU
Magret de Canard, Pomme de Terre Grenaille

DESSERTS

Bavarois Framboise
OU
Moelleux au Chocolat

Menu Les Bords de Seine - 55€ ttc par personne

*Boissons incluses - 1 kir Vin Blanc ou 1 Boisson sans alcool (2 feuilletés et mélanges salés)
2 verres de vin par personne- Eaux et café*

ENTREE

Foie Gras de Canard Maison et Confits d'Oignons
OU
Saumon Gravlax, Poireaux Vinaigrette, Crème de Betterave

PLATS

Faux Filet, Sauce Poivre, Légumes de Saisons ou Frites
OU
Morue Sauce Aioli, Légumes de Saisons

DESSERTS

Bavarois Framboise
OU
Moelleux au Chocolat, Boule de Glace Vanille

Conditions de Réservations :

Chèque de caution ou un numéro de carte bancaire demandé

Nous communiquer le nombre de personne 3 jours avant. Il nous servira de base pour la facturation