

Menus groupes Hiver 2018

MENU À 25 € TTC par personne

(uniquement le midi en semaine)

Entrée du jour

Pâté Landais au foie gras de canard, feuilletés aux grattons

Viande du jour

Cocotte de la Mer (poisson & coquillages) à l'étouffée, sofregit de légumes

Dessert du jour

Ile flottante

Forfait boisson : eau carafe, vins (1 bouteille pour 4), café ou thé

MENU À 35 € TTC par personne

Tataki de filet de taureau, sauce vierge & copeaux de Parmesan
Tiramisu Reblochon, petites pommes de terre rôties, crumble Parmesan

Seiches simplement grillées, piquillos & chorizo, risotto crémeux
Demi-magret de canard aux poires & marrons, sauce au thym

Éclair de pommes
Agrumes gourmands

Forfait boisson : apéritif au kir, eau carafe, vins (1 bouteille pour 4), café ou thé

MENU À 45 € TTC par personne

Éclair au saumon façon gravlax, crème citron vert & aneth
Mi-cuit de foie gras

Filet de boeuf Rossini
Bourride de lotte façon DIT VIN

Intensément Chocolat
L'assiette Gourmande : déclinaison de nos desserts en mignardises

Forfait boisson : apéritif au champagne, vins (1 bouteille pour 3), eaux minérales et café



Exemples de menus Hiver 2018, variables en fonction des changements de carte à chaque saison.

Valables à partir de 8 personnes minimum. Confirmation par mail.

Effectifs définitifs communiqués 48h avant.

Règlement sur place ou à réception de facture (avec 30% d'acompte).

Pour les groupes > 20 personnes, un menu unique devra être déterminé pour l'ensemble des convives lors de la confirmation de réservation.



Le Dit Vin

RESTAURANT • PATIO • BAR À TAPAS