

Menu Marcelous - pour les groupes

45€ par personne 2021 22

Vous accueillez pour organiser vos repas de groupe

Notre restaurant au Guide Michelin 2021

est ouvert aux groupes du mercredi au dimanche. 15 à 55 places)

Tél : 04 75 46 78 68 ou 06 70 04 90 62 –

Les convives auront choisi le même menu, merci de nous prévenir de tout changement 72h avant

« Fait Maison »



Saucisson chaud des Halles de Lyon, Pistaché, pomme vapeur en verdure

Ou Ravioles à la crème aux lamelles de saumon fumé maison (Drôme)

Ou Méli Melo pectonle ecrevisse et saumon Fumé maison, en verdure

Ou duo : Foie gras de canard, salades saumon Fumé maison, en verdure

Sup 4 € sur le menu



La Mer : Mage au jus de Moule et Chardonnnet aux deux poissons au legumes

Ou Confit de canard rôti au jus de foie gras, crique de pommes de terre

Ou Tournedos de canard rôti à la crème de champignons, crique de pomme de Terre



Fromage blanc à la crème ou duo de Picodon et de chèvre frais de la Drôme

Duo de desserts : délice de fruits de saison sur glace à la vanille et

chouquettes au chocolat chaud



Apéritif : Une bouteille de Tariquet pour 8 personnes, 2 toasts et olives noires

Boissons : Une bouteille de Côte du Rhône rouge pour 4 personnes

et Café



1er RESERVER LA TABLE PAR télé 04.75.46.78.68 ou 06 70 04 90 62..

2 - 30°/°à la RESERVATION : et le règlement se fait su PLACE

3- CE MENU EST RESERVE A PARTIR DE 12 ct A 55 ct

4- CONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS ET LE MENU. 10 JOURS AVANT

5- 24H AVANT RECONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS MERCI

GASTRONOMIQUEMENT VOTRES Henri Pollina