

MENU DU FAIRWAY 2025

Apéritif maison et ses feuilletés

Option 3 réductions par pers : 6.00€

Option champagne +5,50€/pers

Duo de saumon l'un en tartare au citron vert et gingembre l'autre en Gravlax

Pain aux graines à l'ancienne

Ou

Vol au vent de volaille aux girolles et lard fumé des Vosges

Ou

Salade de foie gras et magret et magret fumé

tomates cerises au vinaigre balsamique

&&&&&&

Soupière de pintade aux morilles et petits légumes servie luttée

OU

Pavé de canard gratin Dauphinois, poêlée de légumes

Jus au vin rouge façon Paul Bocuse

Ou

Filet de Sandre, bisque de Homard risotto de saison

&&&&&&

Plateau de 3 fromages, salade Suppl. 5.90€ facturé à l'assiette

&&&&&&

Assiette du Pâtissier

59.50€/pers

(**Eaux et vin** :1 bouteille pour 4 et café compris)

Gâteau d'anniversaire 2.50€/pers présenté et servi en assiette gourmande

Menu unique pour l'ensemble des convives

Privatisation de salon salon du green 110 m2 avec terrasse privative 400€ ttc

Salon Fairway 60 M2 avec terrasse attenante 200€ ttc

Les salles doivent être libérées avant 17h00 passé cet horaire la salle sera facturée 100€/heures supplémentaires et le soir heures après minuit facturées 100€/heures (l'établissement ferme au plus tard à 2h)