



*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



36€
PAR PERSONNE

38€
WEEK-END ET FÉRIÉ

Le VERTUGADIN

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

**POSSIBILITÉ DE FORMULE
ENTREE+PLAT OU PLAT +DESSERT: 30€ EN
SEMAINE ET 32€ WEEK-END ET FÉRIÉ**

ENTRÉE :

Tartare de saumon à l'aneth

ou

Terrine du moment, pickles de concombres,
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

