La Grappe d'Or, menu salle privative

du 1^{er} étage du 1^{er} septembre au 31 octobre 2025

Nous vous proposons de réserver notre salle à l'étage pour un repas en privé
de 10 à 24 personnes (jusqu'à 14 une seule table)

de 11h30 à 16h00 ou de 18h30 à 00h00.

Le nombre exact de convives et celui des menus végétariens doit nous être
communiqué 10 jours avant votre repas.

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions et demandes
supplémentaires

Menu

Tartare de bar au citron vert
caviar d'aubergines et pain frotté à la tomate

Cappellacci farcis aux bolets
sauce au prosecco et fines herbes

Médaille de filet de bœuf rôti
sauce au poivre

Mille-feuilles de pommes de terre et légumes d'automne

ou

Filet de dorade rôti au romarin
sauce crémeuse aux épinards

Mille-feuilles de pommes de terre et légumes d'Automne

Entremet chocolat noir et praliné
riz soufflé et fleur de sel

120.- par personne

Menu pour les végétariens

Salade d'aubergines grillées, pain romana frotté au romarin
labneh, roquette et pignons de pin

Cappellacci farcis aux bolets
sauce au prosecco et fines herbes

Risotto carnaroli à la courge
pousses d'épinards et copeaux de parmesan

Entremet chocolat noir et praliné
riz soufflé et fleur de sel

90.- par personne