

Nos Pass

Pass Restau - 35€ / personne

- 1 bouteille de Prosecco Bio (6/8 personnes) ou
 - 1 demi de blonde Ginette Bio / personne
 - 1 bouteille de vin bio (rouge, blanc, rosé) pour 4/6 personnes

 - 1 planche mixte du terroir charcuterie et fromage
 - 1 Toast de foie gras mi-cuit de canard des Landes (ferme de Hournadet)
 - Houmous, huile d'olive bio, sumac & cumin
 - 1 burger de poulet cheddar fondu
 - 1 Arancini au riz de Camargue Bio & vieux comté

 - 1 Pépité Cookies Baby's cookies coeur de pâte à tartiner +
Brioche façon perdu
-

Pass Soirée - 55€ / personne

Table bloquée pour la soirée. +1 cocktail : 65€/pers

- 1 bouteille de champagne bio (6/8 personnes) ou
- 1 pinte de Blonde Ginette bio / personne

- 1 bouteille de vin bio (rouge, blanc, rosé) pour 4/6 personnes :
 - Casse-Croûte Bio de Maris
 - Uby rosé Bio - Côte de Gascogne
 - Uby blanc sec ou doux bio - Côte de Gascogne

- Planche Mixte du Terroir Charcuteries & Fromages
- Toast de foie gras de canard mi-cuit des Landes
- Truite fumée de Mérignac (élevage en aquaponie, les Nouvelles Fermes)
- Houmous, huile d'olive bio, sumac & cumin
- 1 burger de poulet cheddar fondu
- 1 Arancini au risotto de Camargue Bio & vieux comté
- 2 Pépites Cookies Baby's cookies coeur de pâte à tartiner + Brioche façon perdu

- 1 bouteille d'alcool fort Sapio (bio et français) pour 6/8 personnes: Gin, Vodka, Rhum