



RESTAURANT du **FORT**

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ET SURPRENANTE
VOUS ATTENDS ... AU CŒUR D'UN SITE
HISTORIQUE PLEIN DE CARACTÈRE

DU LUNDI AU SAMEDI LE SOIR + LE DIMANCHE

TARIF SAISON 2026-2027
VALABLE DU 1ER AOÛT 2026
AU 31 JUILLET 2027

Nos repas de groupes

Menu complet, choix identique pour tous les convives, minimum 20 personnes sur réservation

Si choix à la carte (+5€ / pers)

32€00
par personne

+ FORFAIT
privatisation
SALLE : 140€

compris :
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Salade de mozzarella de Bufflonne *Bleu Blanc Cœur* à l'huile d'olive parfumée à la truffe agrémentée selon les produits de saison
- Salade de gésiers tièdes, noix et tomates cerises
- Suggestion du mois : voir tableau joint

1 PLAT

- Parmentier de canard revisité
- Volaille fermière aux gambas
- Suggestion du mois : voir tableau joint

1 DESSERT

- Tarte fine aux pommes, glace à la vanille
- Crème brûlée (aux œufs et lait bleu blanc cœur)
- Suggestion du mois : voir tableau joint

35€50
par personne

+ FORFAIT
privatisation
SALLE : 140€

compris : 1 verre d'accueil,
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Aumônière cabécou gambas
- Salade d'œuf poché aux éclats de foie gras
- Déclinaison autour du saumon perles de citron

1 PLAT

- Tartare de saumon, mousse lactée, avocat, frites à la graisse de canard
- Cassolette océane crustacé, colin sauce forestière et risotto parmesan
- Confit de canard et son gratin dauphinois à la mozzarella, petits légumes

1 DESSERT

- Entremet passion, coupe ananas frais
- Profiteroles maison à la glace artisanale
- Moelleux au chocolat cœur coulant et sa poire pochée au miel

43€50
par personne

+ FORFAIT
privatisation
SALLE : 140€

compris : 1 verre d'accueil,
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Crème brûlée foie gras, tapas de magret séché
- Carpaccio de St Jacques
- Entrée dinatoire : 5 bouchées salées par personne

1 PLAT

- Filet de St Pierre aux morilles
- Pavé de veau Bleu Blanc Cœur forestier
- Tournedos de magret de canard sauce façon Rossini

1 DESSERT

- Moelleux chocolat blanc caramel beurre salé noisettes
- Cheesecake spéculoos, fruits rouges
- Café ou thé gourmand

Formule
45€00
par personne

+ FORFAIT
privatisation
SALLE : 140€

- Mini bar cocktails : 3 choix possibles (2/ verres pers. maximum) avec des vins locaux (1 bouteille pour 6 personnes) : tous les choix du début à la fin de prestation (dans la limite des quantités prévues) + soft

- Mise en bouche : exclusivité "Biscuisulteur"
- Planches de charcuteries locales et de fromages locaux, et assortiment de pains spéciaux en libre-service

ASSORTIMENT DE BOUCHÉES SALÉES
DINATOIRE (6 PIÈCES) (SERVICE AU
PLATEAU PARMI LES INVITÉS)

4 bouchées froides / pers :

- Assortiments de wraps et veloutés
- Mini burger au foie gras tradition gelée de pomme au safran
- Verrine de tartare au saumon façon thaï
- Navette confit ratatouille magret séché
- Club sandwich chèvre truffe

2 suggestions chaudes :

- wok St Jacques et gambas
- wok de bœuf Or rouge

DESSERTS AVEC UN PERCOLATEUR CAFÉ EN
LIBRE-SERVICE
ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉES
3-4/PERSONNES

Verrines et petits fours sucrés, fruits du moment

Sur demande adaptation régimes alimentaires et allergies, en retour du marché par la Cheffe

