l'âne qui rit Spectacle “Le Plaisir de Rire” - 40 € TTC/pers.

+ Menu Tradition - 19 € - Prix TTC par personne

MENU NON VALABLE LES VENDREDIS, SAMEDIS, DIMANCHES, VEILLES ET JOURS DE FÊTE

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d’Augustin et sa verdure à l’huile d’olive

Le bavarois aux fruits de l’Âne Jojo

Assortiment de fromages : 10 €
“La Pisse d’Âne” : 10 €
La Coupe durant le spectacle : 10 €

+ Menu Gourmand - 29 € - Prix TTC par personne

Le Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest (avec verre de Monbazillac : + 6 €)
ou
Le Saumon frais Norvégien fumé au bois de hêtre

Le fameux parmentier d’Augustin et sa verdure à l’huile d’olive
ou
La Cassolette de la Mer au cabillaud et son riz basmati

Le Moelleux : tentation chocolat

Assortiment de fromages : 10 €
“La Pisse d’Âne” : 10 €
La Coupe durant le spectacle : 10 €

FORMULES BOISSONS - PRIX TTC POUR DEUX PERSONNES

FORMULE 1 - 42 €

Avec deux cocktails de l’Âne qui rit et
une bouteille de vin de Bordeaux
AOC Rouge ou Blanc

FORMULE 2 - 62 €

Avec deux cocktails de l’Âne qui rit et
une bouteille de Bourgogne Blanc AOC CHABLIS
ou de Rosé AOP Cuvée Golfe de St Tropez

FORMULE 3 - 82 €

Avec deux cocktails de l’Âne qui rit et
une bouteille de CHAMPAGNE brut sélection
ou de Bordeaux St Emilion AOC GRAND CRU

Les prix des formules s’appliquent obligatoirement à tous les convives de la table. Les formules ci-dessus peuvent être panachées. Carte des boissons au dos.

VOTRE SOIRÉE À L’ÂNE QUI RIT

ACCUEIL de 19h à 20h

DÎNER à partir de 19h30

SPECTACLE “Le Plaisir de rire” humour et fantaisie de 21h à 23h

VESTIAIRE OBLIGATOIRE D’OCTOBRE À AVRIL : 2 € PAR PERSONNE

EXCLUSIF à l’Âne qui rit :
“La pisse d’âne” : l’apéritif ou le digestif qui rend amoureux, parole d’âne !

Si vous désirez souhaiter un anniversaire, prévenez-nous à la commande. Il vous sera gracieusement fêté par notre “bourricot” ou notre “bouriquette” de service. un cadeau vous sera remis.

Menus individuels, valables jusqu’à 9 personnes (menu groupe à partir de 10 personnes)
Travaillant avec des produits frais, la Direction se réserve le droit de modifier la composition des plats et menus.

Tous nos vins Français et champagnes sélections proviennent de vignerons indépendants et de propriétaires récoltants.