



Menu N°1

Macaron de Foie Gras de Canard

sur son lit de jeunes pousses et sa vinaigrette balsamique

&&&

Andouillette de Sandre aux queues de Gambas

sauce Beurre blanc

accompagnée de son riz Madras

&&&

Interlude Glacé

&&&

Tournedos de Magret de canard sauce périgueux

Cocktail du Maraîcher

(Champignons persillés et Tatin d'endives)

&&&

Régal de Maître Corbeau

(Faisselle à la crème ou assiette de fromages affinés)

&&&

Moment de Gourmandise

(Buffet de desserts : pièce montée, entremet, crème brûlée, pêchafifi,

brochette de fruits , fontaine à chocolat)

&&&

Pain, café

Vaisselle

Nappage

Service (7.00 h)