



Forfait Diamant

Prix : 72,00€

Vin d'honneur

1 verre de soupe champenoise, jus de fruits et 6 petits fours par personne

Les entrées

Le foie gras mi-cuit, confit d'oignons et sa brioche*

Salade façon Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, lardons, croûtons, magret de canard séchés)

Aumônière de Saint-Jacques à la bretonne accompagnée de sa gambas

Mariage aux deux saumons accompagné de sa mousse légère à l'Aneth et ses jeunes pousses

La fricassé de ris de veau en feuilleté

Le feuilleté de Saint-Jacques accompagné de sa fondue de poireaux et son émulsion aux agrumes

Les plats

Suprême de pintade, sauce cocotte façon grand-mère et son gratin dauphinois

Le pavé de veau sauce morilles et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saison

Filet de sole crème de crustacés et riz aux petits légumes

Filet de bœuf en croûte sauce forestière, ses pommes de terre sautées et ses légumes de saison

Blanquette de lotte au lard fumé, riz pilaf et ses petits légumes

Les fromages

Assiette de trois fromages de nos régions

Crème de fromages à la façon du Chef

Assiette de fromages 3 chèvres

Tous nos fromages sont accompagnés de feuilles de salade et de vinaigrette

Les desserts

L'omelette norvégienne : délice glacé saveur café et vanille, recouvert de sa meringue flambée maison

Le bavaois exotique : crème tarlatane, mousse de fruits exotiques déposée sur sa délicieuse génoise

Le fraisier ou le framboisier selon la saison

L'irrésistible forêt noire

Le bavaois poire et chocolat craquant et son coulis de fruits rouges

Eaux minérales plates et gazeuse, 1/4 de vin par personne et 1 café inclus dans le menu