Menu saveurs avec service, vaisselle, nappage et serviettes en tissu

Prix :39,50€

Entrée

Gaspacho de légumes du soleil, caillé de fromage de Corrèze, baguette campagne

OU

Bavaroise Ricotta, saumon gravelax, Focaccia, tapenade noires, pesto basilic

OU

Pressé de pommes de terre au foie gras mi-cuit, glacé de roquette, vinaigrette aux agrumes

****

Plat

Tendresse de boeuf confit en duo d'oignons au Marsala, chips de lard fermier

OU

Bocal de veau confit, petits légumes, sauce suprème à l'huile de truffe

OU

Suprème de pintade aux cèpes, jus corsé

ET

Accompagnement : Polenta crémeuse aux cèpes, ail en chemise, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes et dès de courgettes rôties à la graisse de canard

****

Fromage

Assiette de fromages de Corrèze: Tomme des Ardoisiers, Tortichou (fromage affiné légèrement parfumé à l'eau de vie)

OU

Duo de Cantal et St Nectaire

OU

Cabécou chaud, pain aux noix, miel, pomme rôtie

****

Dessert

Pièce montée 4 choux

OU

Buffet de desserts (fraisier, framboisier, douceur chocolat)

OU

Wedding cake fruits rouges ou chocolat (sup. 4€)