



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

Prix :50,00€

Entrée

Cappuccino de cèpes, oeuf poché, pépite de foie gras poêlée

OU

Panna cotta de homard, bisque en coulis, pointe d'asperge verte

OU

Foie gras en deux façons: en lingot, compotée, miroir de pommes fruits et au torchon, légèrement fumé, chutney d'oignons vinaigre de riz à la mûre et myrtilles

Plat

Variation de canard en deux cuissons: confit en nems et filet rôti, sauce agrumes ou cèpes

OU

filet de boeuf Limousin brioché, sauce Périgueux (sup. 2.50€)

OU

Déclinaison de veau: pavé rosé et ris croustillant, crème de cèpes

ET

Accompagnement: Flognarde de pommes de terre aux cèpes, carotte fane au beurre de thym, tomates grappes et dès de courgettes rôties à la graisse de canard

Fromage

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

OU

Duo de Saint Nectair et Cantal

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. 2€)