

Menu

Entrée froide ou entrée chaude

Duo de foie gras mi cuit maison et saumon fume maison

OU

Saumon fumé maison, asperges

OU

Salade périgourdine (gesier foie gras mi cuit salade)

OU

Fond d'artichauts norvégien (œuf poché, fond d'artichaut, saumon fumé)

OU

Melon jambon de parme et porto

OU

Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc accompagné de fondue de poireaux

OU

Noix de St Jacques au beurre blanc accompagné de fondue de poireaux

OU

Filet de flétan sauce normande accompagne de mousseline de butternut

OU

Lotte sauce américaine accompagne de haricot lingot

OU

Filet de loup sauce champagne accompagne julienne de légumes

****

Viande et légumes

Filet de bœuf sauce poivre ou sauce forestière

OU

La Forge

Filet de veau sauce morilles

OU

Magret de canard ou tournedos de canard sauce (porto ou miel ou forestière ou poivres)

OU

Suprême de pintades sauce cidre ou sauces forestière
Pomme de terre grenaille et tomate provençale

OU

Pomme de terre sarladaise et mousseline de carotte

OU

Galette de pomme de terre et fagot de 3 légumes

****

Salade et plateau de fromages

****

Dessert

Piece montée et arlequin aux fruits frais

OU

Arlequin aux fruits frais et croustillant au chocolat

OU

Mignardise de four sucrés et macarons

OU

Wedding cake

****

Café
1 boule de pain et baguettes

****

Boissons

Vin blanc : Chardonnay
Vin rosé : Vervine ou Rose Méditerranée
Vin rouge : Saint Émillion ou Côte du Rhône

Eau plate et eau pétillante