



Menu N°1

Prix :47,00€

Entrée

Salade Landaise (gésier, foie de volaille confit, magret de canard fumé maison)

OU

Assiette de la mer et crème ciboulette (quenelle d'avocat au crabe sur blini, morceau de saumon cuit, brochette de Saint-Jacques et crevettes)

OU

Tartare de S-saumon et avocat sauce soja

Plat

Mignon de porc au Madère, fagot de haricots verts, pomme de terre farcie, flan de tomate

OU

Quasi de veau et son jus de truffe, gratin dauphinois, mélange de champignons

OU

Magret de canard au poivre ou à l'estragon, flan de carotte jaune, julienne de pomme de terre en galette

Fromage

Assiette de salades et fromages

OU

Brique de camembert chaud

Dessert

Framboisier

OU

Délice aux fruits exotiques

OU

Croustillant aux trois chocolats

(Présentation façon wedding cake supplément de 1.20 €)

Vin blanc Muscadet sur lie

Vin rouge St Nicolas de Bourgueil

Pain, café