Menu N°1

Prix :57,10€

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 St Jacques et Crevettes)

Ou

Tartare de Saumon et avocat sauce soja

≈≈≈≈

Pavé de Saumon sauce au beurre blanc

Julienne de légumes et Pomme tournée

Ou

Quasi de veau et son jus de truffe

Gratin dauphinois, Mélange de champignons

Ou

Magret de canard au poivre **ou** au miel

Flan de carottes, Julienne de pomme de terre en brochette

≈≈≈≈

Assiette de salades et fromages **ou** Brique de camembert chaud

≈≈≈≈

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

Serviette tissu, vaisselle et service compris

Nappe non comprise