Menu N°2

Prix :62,20€

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

Ou

Tatin de foie gras sur lit de salade

Ou

Aumonière croustillante aux Gambas et ses jeunes pousses

≈≈≈≈

Interlude (à définir)

≈≈≈≈

Filets de caille aux griottes / Flan de carottes et Purée aux truffes sur son sablé

Ou

Filet de Dorade au beurre vanillé / Risotto aux herbes

Ou

Estouffade de veau aux morilles / Parmentier au foie gras et Tian de légumes

≈≈≈≈

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