



## Menu à 41€

Prix :41,00€

Crème de cèpes au parfum de Serrano

**OU**

Marbré d'artichaut au foie gras vinaigrette balsamique et mesclun de salade

**OU**

Le roulé de saumon fumé à la crème de fromage frais, mesclun de salade et vinaigrette sésame

\*\*\*

L'aumônière de saumon et merlus aux petits légumes, coulis de homard

**OU**

L'escalope de saumon au beurre blanc safrané et julienne de légumes

**OU**

Le dos de cabillaud, écrasée de pomme de terre, sauce moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Le suprême de pintade du sud-ouest à la crème de cèpes Pomme Ana

**OU**

Le mignon de porc au beurre de Lilet

Tagliatelles de courgettes et pomme grenaille

**OU**

L'émincé de magret de canard du sud-ouest sauce aigre douce aux fruits rouges

Flan de courgette et tomate provençale

\*\*\*

L'assortiment de 3 fromages affinés et mélange de salade à l'huile de noix

\*\*\*

Dessert des mariés

\*\*\*

Café et son mini cannelé de Bordeaux