



Menu à 46€

Prix :46,00€

Feuilleté de guacamole, tourteau et crevette, mesclun de salade et vinaigrette au sésame

OU

Le foie gras de canard mi-cuit sur toast et confiture figues oignons

OU

La tarte fine de légumes du soleil et filet de rouget sauce vierge

Le pavé d'esturgeon aux lentilles vertes et réduction balsamique

OU

Le dos de saumon, fondue de poivrons rouge et jus de viande corsé

OU

Les blancs de seiche sauté persillade

La pièce de veau aux pleurotes

Ecrasé de pomme de terre aux trompettes

OU

Le mille-feuille de bœuf au vin de cassis Légumes du moment

Ou

Le tournedos de magret de canard à la crème de morilles

Flan de courgette et tomate provençale

La découpe de brebis et confiture de cerises et mélange de salade à l'huile de noix

Dessert des mariés

Café et son mini cannelé de Bordeaux