Carte

Les Entrées

Foie gras mi cuit quenelle de figue brioche doré et salade jeunes pousses (froid)

Ou

Terrine de légumes d'été gambas et noix de St Jacques tuile au parmesan (chaud)

Ou

Salade fraîcheur magret séché au piment et carpaccio de foie gras mi cuit (froid)

Ou

Millefeuille de ris de veau et cèpes au jus mesclun d'herbes (chaud)

Ou

Mise en bouche au choix dans les entrées

(Demi-portions de l'entrée)

Les poissons

Délice de noix de Saint Jacques au basilic et petits légumes

Ou

Dos de saumon en écaille de chorizo risotto au parmesan concassé de tomate cerise et sa tuile

Ou

Dos de cabillaud rôti au thym citronné cassolette de poivrons et supions à la provençale

Ou

Lotte safranée écrasé de vitelotte vinaigrette aux agrumes

****

Le granité citron vodka, manzana pomme verte, champagne pèche jurançon

****

Délices en Cuisine

Les viandes

Quasi de veau rôti tatin de légumes et champignons des sous bois

Ou

Filet de canette et pommes écrasées à l'huile de truffe sauce au foie gras

Ou

Pièces de bœuf croustillant de légumes et jus au gingembre

Ou

Carré d'agneaux rôti à la fleur de thym, pommes nouvelles aux cèpes et jus de viande

****

Les Fromages

L'assiette du fromager, fromage des Pyrénées

Chèvre au piment d'Espelette, tomme au jurançon
Confiture de cerises noires

Ou

Ardoise de nos Pyrénées par table, fromages des Pyrénées, chèvre au piment d'Espelette, tomme au jurançon
Confiture de cerises noires

****

Les desserts

Tiramisu de gariguette espuma de vanille bourbon sorbet fruit rouge

Ou

Mousse passion et ananas, mangue rôti a la cannelle sorbet pina colada

Ou

Croquant au chocolat noir sauce caramel et glace noix de pecan

Ou

Café gourmand, Crème à la vanille bourbon, Minestrone de fruit, Croustillant au chocolat

Ou

Buffet de dessert :

Fontaine de chocolat, et fruits frais, chamallow

Tiramisu aux spéculos

Tour de mini macarons

Soupe ananas vanille bourbon

Croustillant au chocolat noir

****

Café, thé et mignardises et pain inclus

****

Quelques options :

Plateau de chiffonnade de charcuterie

Corbeille de fruits frais tranchés

Tour de minis macarons : 2 par personnes

La fontaine à chocolat servie avec

4 à 5 sortes de fruits frais fraise banane, pomme, ananas etc.
Chamallow, brioche fraîche