



Menu Saveur

Prix :42,00€

(Boissons non comprises)

-Mise en bouche pour l'apéritif : (Pains surprises, Canapés assortis , Petits fours froids)

-Base de 4 pièces par personne. (Supplément de 4 € pour les petits fours chauds)

- Choix d'une entrée froide ou entrée chaude
 - Une viande avec sa garniture
 - Salade et fromages (2 sortes)
 - Un dessert

Entrées Froides : Entrées Chaudes ou plats chauds

Salade Landaise (Foie Gras, Gésiers Confits, Magrets Fumés),

Salade de Coquilles St Jacques Framboisées,

Assiette de Fruits de mer (20 pers maxi),

Filet de Saumon sauce Oseille

Tartare de Coquilles St Jacques sur sa Crème Verte,

Aumônière croustillante de gambas,

Tartare de saumon frais et fumé (coulis de tomates) bouchée de ris de veau forestière

Assiette de saumon fumé avec toasts chauds

Salade tiède aux filets de rougets,

Truite en gelée

Truite aux amandes au beurre citronné

Assiette de foie gras aux figues avec toasts chauds

Filet de Bar à la plancha huile d'olive vierge

Filet de cabillaud à l'Armoricaine

Viandes et Légumes

Magret de canard aux pêches fagots de haricots verts

Jambon de porc a l'os forestière gratin de pommes de terre

Filet de sole aux crevettes aumônière aux champignons

Faux filet rôti aux champignons de saison flageolets champignons

Gigot d'agneau rôti au jus de cuisson tomates provençales

Filet mignon de porc sauce poivre flan de légumes

Rôti de veau aux pleurotes fagot d'asperges

Filet de dorade aux cressons ou oseille pâtes fraîches

Desserts : Individuel

Moka Grand Marnier salade de fruits frais

Tarte fine aux pommes cœur fondant au chocolat

Macaron noisette pièce montée en choux 3.50€

Gâteau aux trois chocolats

Fraisier

Dôme Royal (base de chocolat)

Framboisier