



Menu pensée (extra mariage)

Prix :52,90€

Une entrée froide au choix

Carpaccio de Saint Jaques, tagliatelles de courgettes et brunoise de légumes

Duo terre et mer (foie gras et saumon fumé maison)

Tartare de Saint Jacques, mangue, agrumes et passion

Opéra au foie gras et viande de grison sur pain d'épices, amandes pistaches et abricots secs

Parfait à la truite et fromage frais recouvert d'une crème d'asperges sur une base de blinis

Terrine de foie gras, pain de campagne et confiture de figues ou d'oignons

Tartare d'artichauts, foie gras et huile de noix

Saumon fumé maison, œufs de saumon et crème à l'aneth

Tartare de saumon échalotes et granny smith et œufs de saumon

Salade périgourdine (foie gras, magret de canard fumé, jambon fumé.)

Melon surprise : billes de melons et pastèques servies avec jambon fumé, fruits rouges et porto

Tarte fine aux rouget barbet sur ratatouille et marmelade d'oignons à la framboise et légumes confits

Tartare de dorade au agrumes et citrons caviar

Une entrée chaude au choix

Brochette de Saint Jacques sur risotto aux légumes

Feuilleté de Saint Jacques et petits légumes sauce crustacés

Nos entrées chaudes ou plats

Pavé de sandre sur risotto légumes à la crème d'échalotes **OU** sauce crustacés

Pavé de saumon sur risotto légumes à la crème d'échalotes **OU** sauce crustacés

Filet de bar sur risotto légumes à la crème d'échalotes **OU** sauce crustacés

Option trou normand (+3. 50/pers)

Un plat chaud au choix

Filet mignon de veau sauce forestière

Effeillé de gigot d'agneau cuit pendant 7 heures en feuilles d'aubergines

Souris d'agneau confites jus ailé au thym

Filet mignon de porc sauce caramélisée au cidre

Filet de canard sauce au figues ou sauce fruits rouges

Pavé de bœuf façon tournedos sauce périgourdine

Suprême de pintade à la normande (pommes et calvados) sauce girolles

Carré d'agneau croûte persillée et jus ailé au thym

Cuisse de canard confite sauce lavande et miel

Quasi de veau sauce picata (tomates/citrons) **OU** sauce forestière

Filet de canette sauce poivre vert

Garnitures

2 légumes aux choix + 1/2 échalote confite offerte

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

Demi-tomate à la provençale

Fagot de haricot vert

Flan de courgettes

Gratin dauphinois

Haricots verts

Champignons farcis à l'aïoli et herbes fraîches

Purée de panés

Pommes de terre confites

Pommes de terre sarladaises

Purée de carottes à l'orange

Risotto aux champignons

Timbale de riz blanc et riz sauvage

Courgettes grillées aux herbes, parmesan et huile d'olive

Tatin de légumes et échalion confit

Flan de patates douces

Purée de patates douces

Fromages

Assiette de 3 variétés de fromages et buisson de salade verte

Neuf chatel chaud en feuille de brick et buisson de salade verte

Cassolette de camembert chaud et buisson de salade verte

Part de pont Leveque fumé et buisson de salade

Desserts

Le limettier (mousse citron vert, mousse framboise et biscuit génoise)

Le rubis (mousse fraise et croustillant amandes)

Le poirier

Le mahoé (passion, chocolat)

L'opéra au chocolat blanc

Le macaron framboises fraîches

L'intense chocolat

Le trois chocolats

L'évasion (coco pistache)

Le litchi framboises

Le St Honoré

Le fraisier

Le framboisier

La forêt noire

L'opéra

Tartes tutti frutti

Le pomme caramel

Le Paris Brest

Pain individuel et campagne tranché pour le fromage