



Evénement privé

Prix :53,40€

Entrée

Noix de Saint-Jacques à la crème de Champagne

OU

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest à l'armagnac et confiture de cerises noires

OU

Tartelette de tomate-mozzarella et magret de canard séché gratinée et sa roquette au parmesan

Poisson

Pavé de sandre rôti, poêlée de champignons en persillade et sa crème de crustacés

OU

Pavé de saumon, crème de romarin et polenta crémeuse

OU

Pavé de cabillaud en croûte de pain d'épices, crème de chorizo et son riz sauvage pilaf

Viande

Médailon de filet de veau de l'Aveyron aux morilles

OU

Pièce d'agneau français et sa sauce foie gras

OU

Magret de canard IGP du Sud-Ouest et sa crème de roquefort et noix

ET

Gratin de pomme de terre, tomate provençale et fagot d'haricots verts

Fromage

Restauration Sans Soucis

Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Bethmale et son mesclun

Dessert

Pièce montée

ET/OU

Entremet pana cotta

Entremet spéculoos

Entremet caramel et chocolat au lait

Pain individuel et Pain tranché