



Menu intimes

Prix :39,00€

Marbré au foie gras de canard sur salades mêlée, compotée de figues et pain grillé

OU

Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

OU

Assiette fraîcheur : saumon fumé, terrine de lotte et crevette gambas

Mignon de porc, sauce forestière

Navets glacés et fricassée de champignons

OU

Dos de cabillaud, sauce basilic

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et tagliatelles de courgettes

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

OU

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple :

un chou de pièce montée

ET

une part de gâteau

ET

une brochette de fruits frais

(nos pièces montées seront réalisées suivant la forme de votre choix)

Café avec amande chocolatée