



Menu mariage de base

Prix : 25,00€

Entrée

Assiette périgourdine (salade avec magret de canard et foie gras)

OU

Délice de crustacés (gambas, riz au crabe, sauce cocktail)

OU

Assiette du pêcheur (terrinerie de poisson, crevettes, sauce cocktail)

Poisson

Filet de bar sauce homardine

OU

Filet de sabre sauce monbazillac

OU

Dos de cabillaud à la crème de poivrons

Accompagné de julienne de légumes ou flan de brocolis et carottes

Viandes

Tournedos de magret de canard sauce au poivre, flan de céleri aux poires, écrasé de pomme de terre

OU

Suprême de pintade sauce au cidre, demi-pomme et gratin dauphinois

OU

Filet de veau sauce girolles, flan de champignons et riz sauvage

Possibilité de rajouter un assortiment pour l'apéritif, le fromage et le dessert.

(+ apéritif : 5 euros)

Le Panier des Gourmets

(+ fromage et salade : 2,50 euros)

(+ dessert : de 2 à 2,50 euros)