



Menu mariage sans vin

Prix :45,00€

Service en salle

Apéritif

Soupe angevine (cocktail au Crémant)

OU

Kir vin blanc ou poiré

OU

Punch

Et ses 4 mignardises salées (1 verrine, 1 navette au saumon, 1 mini brochette, 1 mini cake)

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 d'un flan de brocolis et carottes

Le Panier des Gourmets

Viandes

Tournedos de magret de canard sauce au poivre, flan de cèleri 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

Fromage

Assortiment de 3 fromages sur lit de salade

Dessert

Entremet 3 chocolats

OU

Entremet aux fruits (poire caramel, citron passion ou framboises...)

OU

Assiette de 4 mignardises

Pièce montée (+ 2 euros)

Café

Pain

(sans entrée 40 euros)

(sans poisson 38 euros)