



Menu à 95,00€

Prix :95,00€

3 Mises en bouche

Entrée

Finger de foie gras au chocolat

OU

Filet de rouget sur sa douceur de champagne

OU

Filet de sole et écrevisses au porto, duxelles de champignons

OU

Ris de veau en mille et une feuille façon gaillacoise

Trou normand

Plat

Filet de boeuf Rossini et son jus réduit au porto

OU

Magret de canette laqué au miel de fleurs

OU

Filet de turbo poché et sa sauce hollandaise relevée au combava

OU

Médailillon de veau à la crème truffée

Fromage

Dessert

Gâteaux des mariés **OU**

Pyramide de choux

Farandole de desserts : soupe de fraises, mousses au chocolat noir et blanc, salade de fruits, crêpes, fontaine en chocolat et ses brochettes de fruits