



Menu à partir de 42.90 €

Prix : 42,90€

Entrées

Délice de la baltique au saumon fumé sur fond d'artichaut, œuf poché, perles marines et crème fouettée

OU

Mille feuille de chèvre frais et mesclun de salade à la vinaigrette perlée

OU

La périgourdine : mesclun de salade, foie gras au Muscat de Rivesaltes, magret de canard fumé tranché, gésier servi tiède, brioche.

OU

Tatin de tomate confite et son dos de cabillaud sauce champagne

Plats et deux accompagnements au choix

Filet de canette de barbarie sauce Dijonnaise accompagné de son gratin de courgettes et d'un fagot d'asperges

OU

Suprême de pintade forestière accompagné d'un mille feuille de pommes de terre et d'une tomate provençale

OU

Cuisse de canard confite aux pleurotes et pommes sarladaises

OU

Pavé de saumon à l'oseille sur son lit de céréales gourmandes

Fromage

Assortiment de fromages au buffet, panaché de salade

OU

Servi à l'assiette (1 fromage au choix), panaché de salade

Dessert sur devis

Cascade de gâteaux

OU

Pièce montée (3 choux)

OU

Wedding Cake

Compris dans le menu

Assiettes, couverts, verreries complète

Matériel de cuisine, glace, glaçon

Pain

Café, thé

Service

Maître d'hôtel, cuisiniers, serveurs pour une vacation de 8 heures.