



Menus classiques aux choix

Prix :89,00€

Cocktail - 8p/pers

2 ateliers culinaires (foie gras poêlé, bar à huîtres, découpe de saumon ou jambon, brochettes à la plancha...)

Boissons (soft + alcool) open bar durant le cocktail et le repas

Entrées

Tartare aux petites noix de st-jacques, crème de pois

Chiffonnade de saumon fumé artisanal

Millefeuille de filets de rougets, crème de basilic frais

Cassiolette de la mer (selon arrivage), crème de homard

Burrata di bufala, verdure et vinaigrette balsamique IGP, sorbet poivrons rouges et piment

D'espelette AOP

Foie gras de canard IGP sud ouest mi-cuit maison, toast et chutney de figue

Plats

Dos de cabillaud rôti, crème de poivrons rouges

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, crème d'estragon

Duo de noix de st jacques et gambas poêlées, crème de safran

Médallions de quasi de veau rôti, crème de foie gras

Magret de canard igp sud ouest, sauce aigre douce de framboise

Suprême de pintadeau fondant farci façon vallée d'auge, crème de cidre

Confit d'échine de cochon de lait et son jus de thym et miel

Faux-filet d'agneau IGP écosses, crème de pain d'épices

Filet de bœuf aux morilles

Fromages

Trio de fromages AOP à l'assiette, salade de jeunes
Pousses en vinaigrette

Dessert

Forfait pyramide de gâteaux et mignardises

Forfait pièce montée et mignardises