



L'Opale

Prix :79,00€

Entrées

- Foie gras de canard & Porto rouge, chutney de fruits de saison et toast
- Saumon fumé norvégien, cylindre de crabe en concombre et coriandre, sphère de soja et mini-blinis

Plats

- Magret de canard laqué au miel et légumes au thym, pommes de terre grenailles confites à l'ail
- Pavé de quasi de veau, jus à la fleur de thym, pommes Anna et mousseline de légumes
- Filet de bar et coulis de Piquillos, polenta croustillante et courgettes

Assiette de fromages affinés et verdurette

Desserts

- Baba bouchon au rhum et chantilly à la vanille
- Coque de macaron, pistaches & framboises fraîches, sirop de violette

Boissons incluses et vin à discrétion

- Eaux naturelles de Castalie
- Bourthe n°1 & Saint-Estèphe Héritage de le Boscq rouge (ou équivalent) - café et thé

Un choix unique devra être fait pour tous les invités.

Les restrictions alimentaires seront prises en considération.