



Pro G

Entrée

Salade de queues de gambas persillées, médaillon de langouste, avocat & suprême d'agrumes vinaigrette exotique

OU

Salade landaise : foie gras, géranium, pignons de pain, magret de canard fumé, tomate confite

OU

Risotto crémeux aux têtes d'asperges vertes fraîches & tuile parmesan

OU

Brochette de St Jacques, mini poireaux glacés & tuile iodée

OU

Filets de caille et son jus corse, mousseline de petits pois

OU

Finger foie gras « maison »

OU

Rouleau de brousse de chèvre frais, saumon fumé & tartelette aux légumes frais

OU

Foie gras de canard mi-cuit, crumble à la pomme (+3€ par personne)

OU

Tartare de saumon en verrine rafraîchie d'un sorbet romarin, verdure & tuile sésame (+3€ par personne)

OU

Carpaccio de saint jacques & salade fraîcheur goût exotique (+6€ par personne)

Entrées végétariennes

Feuilleté houmous aux légumes frais

OU

Boulgour aux légumes de saison

Domaine de la Fauconnière

Plat

Ballotine de volaille aux épices douces, polenta crémeuse, romanesco & girolles

OU

Medaillon de veau, crémeux de patates douces, têtes d'asperges vertes & son jus

OU

Parmentier d'effiloché de canard & jeunes légumes glacés

OU

Filet de Daurade, sauce pesto, riz safrané, poêlée de fèves & perles de poivrons

OU

Jarret de veau et mini légumes croquants, écrasé de charlotte à l'olive taggiasche

OU

Filet de bar, riz à l'encre de seiche, vierge de légumes tieûdes

OU

Magret de canard, confit de jeunes carottes et navets safranés, mousseline brocolis et courgettes (+6€ par personne)

OU

Pave cœur de bœuf façon Rossini, grenaille à l'ail fumé, feuilleté forestier au caviar d'oignon (+6€ par personne)

OU

Demi homard rôti piment d'Espelette, piperade de poivrons au thym, riz sauvage & ses fleurs comestibles (+10€ par personne)

Plats Végétariens

Risotto, têtes d'asperges vertes

OU

Ravioles de Burrata et tagliatelles de légumes

Fromage

Au choix

Dessert

Domaine de la Fauconnière

Pièce montée (choux ou macarons) & Cascade d'Entremets

OU

Pièce montée Choux ou Macarons (2 par convive)

OU

Gâteaux à couper : Fraisier, Framboisier, Bavaois Coco Yuzu, Charlotte aux Fruits, Cheesecake, Royal
Chocolat

OU

Pièce montée (choux ou macarons) & La Palette du Pâtissier (6 pièces par convive) : Macaron, Brochettes
de fruits frais, coupelle chocolat caramélisée, Sable breton, Douceur de tarte tatin, Financier pistache
framboise, Tartelette citron meringuée, mini royal au basilic, cheesecake spéculoos spéculie passion,
feuillantine, coco ananas

OU

Le dessert à l'assiette : Douceur chocolat croustillant praline, crème anglaise "maison" et brochette de
framboises