Menu Apogée

Pains Individuels : Assortiment de pain traditionnel et spécifique, eau en carafe

Entrée

Foie Gras Cuit au Sel de l'Île de Ré, Chutney Pomme Rhubarbe et sa Tuile aux Graines

et Apéricubes et sa Gelée de Fraises

ou

Variation de Tomates Anciennes Huile de Basilic et Burrata

Poisson

Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pommes de Terre Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

ou

Pavé de Truite en Croûte du Périgord

Méli-Mélo de Légumes de Saison Mousseline de Poire Céleri Vanille

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit

Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit

Crémeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit

Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

Fromage

Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants

Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Buffet de Desserts

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,

Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,

Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Toutes nos mignardises peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat et café et Nougatine

(supplément de 5.50€ par personne)