



## À l'assiette ou sur buffet

Prix :15,00€

### Entrées :

Salade landaise

Salade périgourdine

Potage d'asperges et ses pignons de pin

Aumônière de volaille aux légumes crémeux

Vol au vent e la mer et sa sauce au champagne

Médailon de julienne farcie grand mère

\*\*\*

Salade d'endives aux noix, aneth et saumon fumé

\*\*\*

### Viandes :

Pavé de bœuf (rumsteak...) sauce poivre vert

Suprême de poulet farcie aux légumes

Sot l'y laisse de poulet façon vallée d'auge

Bavette de poitrine de porc à la diable

Souri d'agneau à l'ail et au thym

1/2 magret de canard au jus

Médailon de dinde poêler bacon et sauce crémeuse

\*\*\*

### Poissons :

Pavé de saumon rôti au beurre blanc

Filet de lotte poêlé à la crème romarin

Nage de filet de rouget à la bisque de homard

Corolle de saint pierre du cap butternut et cèpes

\*\*\*

## **Légumes :**

Mini gratin de pommes de terre au reblochon

Roulé de courgette à la fondu de carotte

Pomme duchesse

Poêlée de pommes de terre grenaille au beurre et sel de Guérande

Poêlée gourmande crosne et fève

Tomate garnis rôtie au four

Mélange forestier

Gnocchi aux légumes à la crème

Pomme paille

Riz pilaf ou madras

\*\*\*

## **Plateau de fromages :**

Pont l'évêque

Brie de meaux

Maroilles

Fourme d'Amber

Brique de chèvre

\*\*\*

## **Desserts :**

Dôme chocolat

Individuelle mangue passion

Tiramisu savoirdi

Tartelette tatin et sa crème glacé vanille

Café gourmand : mini baba au rhum, mini pasteis de nata, mini Paris Brest, mini perle tropézienne, mini tatin

Coulant gourmand au chocolat et caramel au sel de Guérande

Panna cotta et son coulis de fruits rouge