



Menu Sévigné

Prix :69,00€

Apéritif et ses présents

Soupe de champagne, Cocktails de jus de fruit sans alcool, soda eau minérale servi en Open Bar accompagné de ses feuilleté maison au fromage et au jambon.

Entrées

Fois gras de Canard "maison" et ses toasts

OU

Salade landaise (salades mélangées, Filets de Canards fumés du sud ouest , gésiers confits)

OU

Croustade de fruits de Mers aux queues de crevettes et sa noix de Saint Jacques

Plats

Tournedos de faux filet grillé aux baies roses

OU

Brochettes de saint jacques aux beurre blanc

OU

Cuisse de canard confite, poêlée forestière et jus au Cognac

Fromage et Dessert

Pointe de Brie de Meaux

Pièce montée en forme de cône ou de coeur ou entremet de mariés

Vins

Muscadet sur Lie (1 bouteille pour 4) avec l'entrée

Bordeaux A.O.C (1 bouteille pour 3) avec le plat et le fromage

Eau Affinée Castalie Plate (1 bouteille pour 4)

Café