



## Menu Pompadour

Prix :79,00€

### 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 ( Meli mélo de salade, Filets de Canards fumés du sud ouest , gésiers confits )

OU

Brochette de filet de Lotte, crème Homardine

OU

Cassolette de Noix de Saint Jacques aux saveurs provençales

\*\*\*\*

### Trou normand

\*\*\*\*

### Plats

Filets de canard aux cèpes flambés au Cognac

OU

Pointe de filet de boeuf et son jus au porto

OU

Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym

OU

Filet de veau à la Normande

\*\*\*\*

### Fromage et Dessert

Assiette de trois fromages affinés sur lit de verdure

Pièce montée en forme de cône ou de coeur ou entremet de mariés sala de de fruits frais

\*\*\*\*

## Vins

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la première entrée

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

**Droit de bouchon offert pour le champagne**