



Menu Trianon

Prix :89,00€

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

Salade Périgourdine (Salade de mache, filets de canards fumés, gesier confits, fois gras)

ET

Méli Melo de Lotte et Gambas à la provençale

OU

Brochette de Noix de Saint Jacques au citron vert

Trou normand

Plats

Filet de boeuf aux cèpes et son jus au porto

OU

Poêlée de ris de veau à la crème, flambés au Cognac

Fromage et Dessert

Aumônière de chèvre frais et sa salade de mâche aux noix

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 premiere entrée

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

Le Relais du Parisis

Premiere cote de Blaye(1 bouteille pour 3) avec le plat et le fromage

Eau Affinée Castalie plate et pétillante(1 bouteille pour 4 de chaque)

Café

Droit de bouchon offert pour le champagne