



Menu Argent

Les Entrées

La Terrine de Foie Gras de Canard et son duo de Pain d'Épice et Compotée de Pommes

La déclinaison de saumon (Saumon fumé, Saumon mariné à l'aneth, Tartare de Saumon, Tarama, Œufs de saumon Accompagné de ses Mini Blinis)

Les Noix de Saint Jacques Rôties, Espuma de Cèpes

La Salade Terre Mer (Magret Fumé, gambas, Foie Gras, haricots verts croquants)

Le Plat

Les Noisettes d'Agneau Rôties à la provençale

Le suprême de volaille à la julienne de légumes, crème de morilles

Le Filet de Bœuf à la périgourdine

L'Eventail de Magret de Canard aux Pêches Caramélisées

Le filet Mignon Mariné aux Epices et au Miel

Le Filet de Saint Pierre au Beurre d'orange

Les Fromages

L'Arlequin de Salade aux Noix et ses Trois Fromages

Le Gâteau de cérémonie

La Pièce Montée : (au choix)

Choux

Macarons

Entremets

Boissons (à discrétion):

Eaux Plates et gazeuses

Vin Rouge, Vin Blanc