



Menu Gourmet

Prix :80,00€

Les entrees :

Filets de caille au foie gras et son chutney de figues
Gravlax de saumon à la betterave rouge, chantilly au citron vert de sicile
Carpaccio de saint jacques et langoustine sublimé de sa crème d'agrumes
Salade perigourdine, gésiers de canard confits, magret fumé, oeuf de caille et foie gras

Les plats :

Pavé de veau cuit basse température, sauce girolle
Suprême de pintade à la bordelais
Pavé de cerf aux airelles
Dos de cabillaud et sa croûte d'herbes, crème chorizo

Les fromages :

Salade de jeunes pousses et duo de fromages à composer parmi brie de meaux, chèvre, comté,
saint nectaire

Les desserts :

Tiramisus
Wedding cake saveur au choix
Parfait de fruits rouges sur biscuits
Choux glacés