



## Le menu de Mariage

Prix :52,00€

En Amuse bouche : Gaspacho de Tomate Andalou ou Crème d'asperge tiède

### Entrée

Chartreuse de Saumon Fumé du Manoir au bois de hêtre, Ecume Citron, Tapenade et Coulis de Basilic à l'Huile de noix du Périgord

Terrine de Foie Gras du Manoir mi-cuite parfumée au Monbazillac, Pruneau d'Agen Confit.

Croustade de Ris de Veau au Caviar de Cèpes, Mesclun au parfum de truffe.

Pressé de Queue de Bœuf au Foie Gras, Vinaigrette à la Carotte.

Nem de Chair de Canard Confit légèrement miellé , Cabécou pané aux Noix, Petite Saladine.

Tempura de Langoustines fraîches et Saint Jacques planchée, Mesclun au vinaigre de Truffe et Pignons de Pin.

Pyramide de Foie gras Maison mariné au Monbazillac, Croustillant de Gésiers d'Oie Confit et Magret Fumé, Chutney de pruneaux d'Agen acidulé.

### Plat

Dos de Sandre Rôti sur la Peau aux Graines de Cumin, Sauce au Pécharmant et à la crème de Cassis.

Filet d'Espadon Rôti en Croûte de Lard, Gâteau de Petits Pois Façon Française, à la crème de Morilles.

Millefeuille de Confit de Canard parfumé à la Truffe, Caviar de Cèpes et Foie Gras Poêlé, Croustillant de légumes, Gastrique à l'Orange au Poivre de Séchouan

Brochette de Magret de Canard du Sud-Ouest à la Moutarde Violette de Brive, Fricassée à la Périgourdine.

Grenadin de Veau Grillé, Polenta Moelleuse de Courgettes et Jus relevé au Cumin.

Filet de Bœuf Rôti au Romarin, Fricassé de Petits Légumes aux Cèpes et son Jus de Viande corsé au Parfum de Truffe.

Pavé de Veau « sous la mère », Croustillant de carottes au Chorizo, Petits pois à la Française revisités, Fine purée de Patate douce, Béarnaise allégée au Siphon.

Filet de Pintade Fermière Contisée à la Truffe et cuit à la Vapeur de Foin, Légumes du moment.

# Les Jardins du Manoir d'Eyrignac

---

Fromage

Assortiment de Fromages Affinés, Saladine aux Herbes

Rocamadour Rôti sur Toast, Salade a Vinaigre de Truffes.

Pièce Montée de Mariage (voir proposition)

Mignardises.