



Menu sélection

Prix :58,00€

Mise en bouche

Gambas grillées, riz vénéré et crème de safran

OU

Velouté de cèpes et son foie gras poêlé

Plat

Filet de Canard ou Boeuf Jus Corsé réduit au Balsamique, Pickles de Raisin ou Griotte selon Saison

OU

Veau du Gers en Cuisson en basse température aux girolles et Baies Roses

OU

Ballotine de Poularde aux Morilles

OU

Filet tendre de canette aux épices Torréfiées façon Maître Apicius

Cabillaud, ravioles de Truffes blanches , crème vanillée fève de Tonka

Fromage

Dessert

Wedding cake Maison Dame Guiraudes

ou pièce montée de Choux

Grand buffet de desserts et boissons de la Nuit (supplément 5,5€)