



Menu à 47 € avec 2 plats

Prix :47,00€

Cocktail maison

Premier plat

Salade verte agrémentée de cubes de foie gras au Sauternes, magret fumé, pignons de pins, tomates cerise, étuvée de julienne de légumes, accompagnée d'une vinaigrette balsamique

OU

Terrine de canard au cœur de foie gras au Monbazillac accompagnée d'une salade au vinaigre de cidre et de tomates

OU

Salade verte agrémentée de miettes de tourteaux, crevettes, moules, émincé de saumon fumé accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette, d'œufs, de tomates et de petites asperges

OU

Filet de dorade sébaste au coulis de langoustine sur un lit de riz et de petits légumes

OU

Dos d'églefin sauce crustacés au piment d'Espelette sur un lit de riz basmati et de petits légumes vapeur

Deuxième plat

Mignon de porc rôti au miel

OU

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus aux morilles

OU

Magret de canard

OU

Pièces de bœuf rôti

OU

Suprême de pintade

ET

Sauce au foie gras ou crème de morilles ou crème d'ail

ET

Trois légumes au choix

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil, petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes, purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri

Fromage

Assiette de salade aux noix

Saint-Maure de Touraine, Brie et Fourme d'Ambert

Dessert

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix)

OU

Gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)

OU

Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+1€)

Café accompagné d'une amande cacaotée

Options

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Forfait boissons : 9 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)