

Formule à 35.00 €

APERITIF

Sur table : Planteur maison, kir impérial, jus de fruits
(Amuses bouches chips et olives noires marinées)

NOTRE FARANDOLE D'ENTRÉES

Gourmandise de canard : médaillon de foie gras de canard, trio de magrets, confit fumé et séché, terrine de canard maison farci au foie gras

Sur mesclun de salade, vinaigrette balsamique

Ou

Noix de St Jacques servies chaudes et fines tranches de foie gras de canard mesclun de salade, vinaigrette d'agrumes et tomates confites

Ou

Risotto aux cèpes et escalope de foie gras poêlée
crème de champignons et copeaux de parmesan

Ou

Assiette de la mer : rillette de saumon fumé, poivron rouge farci au cabillaud, brochette de crevettes décortiquées, bruschetta provençale aux filets d'anchois mesclun de salade aux tomates confites

Ou

Cassolette de noix de St Jacques et grosses crevettes décortiquées sur julienne de légumes, beurre émulsionné provençale

Formule à 35.00 €(suite)

NOS PLATS

Tournedos de magret de canard grillé
sauce aux figues et écrasée de patates douces

Ou

Tout canard: côtelette de canard, demi-confit de canard au
caramel d'épices, brochette de magret aux pruneaux, jus de
viande aux herbes

Ou

Pavé de bœuf dans le filet sauce aux cèpes ou sauce au foie gras

Ou

Queue de bœuf cuisiné à l'ancienne au porto et moelle de bœuf

Ou

Pièce de veau grillé dans le contre filet, sauce crème de
champignons

Ou

Carré d'agneau rôti en croute d'herbes verte, jus au thym et à l'ail

Ou

Poêlée de gambas décortiquées flambé à l'armagnac,
sauce crémée au corail de st jacques

Ou

Pariade de poissons grillés: (saumon, cabillaud, gambas)
Beurre blanc nantais au citron vert

Nos plats sont servis en général de pommes grenaille, jardinière de légumes et purée
de patate douce

Formule à 35.00 € (suite)

Plateau de fromages, salade verte et confiture de cerise noire
(Sélection du fromager) supplément 2.50 euros

NOS DESSERTS MAISON

Assiette de mignardises : à définir selon les saisons, glace et
coulis de fruits

Ou

Entremet aux pommes caramélisées et spéculos façon tatin, crème
anglaise au café

Ou

Le nougat glacé aux fruits sec, coulis de fruits rouge

Ou

Craquant chocolat crémeux sur pate sablé, Glace caramel fleur de
sel

Ou

Gâteau anniversaire : Fraisier, poirier, entremets, fruits rouges,
fruits exotiques, chocolat/poire agrumes, citron, orange/mousse
aux cerises amarena, mousse café et chocolat, charlotte, fruits
rouge, aux deux chocolats

Formule à 35.00 €(suite)

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Gaillac: Domaine de Mazou (rouge, blanc et rosé)

Ou

Côte de Gascogne: (Domaine d'Embiboure) rouge

Ou

Côte de Saint Mont: (Rouge et rosé) Les Hauts de Bergelle
Supplément 5.00€ la bouteille

Café

Menu pour groupe de quinze personnes minimum

A définir lors de la réservation

(Menu identique pour les convives, exceptée personne allergique ou végétarienne)

Définir le menu des enfants entre 8.00€ le plat et 12.00€ le menu

Confirmation du nombre de personnes 1 semaine à l'avance

(Un acompte de 30% sera demandé lors de la réservation)

