

TARIF TTC PAR CONVIVE : 27.00 €

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Salade Danoise et tartare de saumon fumé, Quenelle d'Eglefin au raifort
OU
Salade Périgourdine au foie gras et magret d'oie fumé
OU
Cocktail de crabe et crevettes aux avocats et segments de pamplemousse



UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Oreiller de la belle Aurore aux ris de veau et foie gras, sauce trompettes
OU
Mille feuille de loup, sole et saumon aux noix de pétoncles, coulis de crustacés
OU
Portfeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux, sauce Choron



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Giglette de Pintade aux cèpes et poire caramélisées, jus bigarade
OU
Grand pique de frivolité de caille, magret de canard et saltimboca laqué
OU
Grenadin de veau Lucullus aux cèpes et foie gras, sauce trompettes

Garniture d'accompagnement :

Blinis de pomme de terre aux éclats d'amande et tomate confite
Ou polenta moelleuse et petite Bohémienne
Méli mélo de fèves, carotte, poivron & sommités de chou fleur,



UN DESSERT AU CHOIX

L'Assiette gourmande de mignardises, verrine et fruits frais, coulis
OU
Surprise craquante chocolat noir aux framboises et pêche
OU
Mirliton nougat amande & pistaches, méli-mélo d'ananas aux agrumes,
Coulis de framboise



PETITS PAINS

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes