

LES ENTRÉES FROIDES

Plateau Sarladais :

Foie gras et Magret sur petites Pousses,
Rouelles de Charlotte, Pois Craquant,
Briochette de Rillettes de Confit d'Oie

Tapas de Primeurs de Saison en Rémoulade

Crumble aux Trois Poissons et œufs précieux en gelée

Chiffonnade de Saumon fumé Maison
Et accompagné de Concombre Tzatsiki et crevettes bouquet



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Mignardises de Caneton Maltaise,
Segments de Mandarine et Zestes Confits, jus Bigarade
ou
Suprême de Pintadeau Matignon, aux pommes fruits rôties,
Jus au Vin Jaune et Morilles étuvées,

Garniture d'accompagnement :
« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »
(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite,
Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)



DESSERT

LE JARDIN DES DELICES

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, Passion, Craquotant Chocolat,
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties

PETITS PAINS

EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes