

MENU A 36 €



Saumon façon Bellevue aux crevettes, servi froid, mayonnaise au piment d'Espelette
et mesclun de salade

Ou

Tranche de foie gras de canard maison à la mirabelle et pain de mie aux noix

Filet de cabillaud aux légumes croquants et coulis de crustacés

Ou

Suprême de pintade au foie gras, cuit à basse température,

Ecrasée de pomme de terre et légumes de saison

Ou

Pavé de veau rôti, tatin d'échalotes, légumes de saison et jus au romarin

Plateau de fromages (Brie, Rocamadour et Saint Nectaire)

Pièce montée personnalisée (3 choux/personne)

Ou

Cascade de desserts (2 entremets au choix dans la liste)

Ou

Tour de macarons (2/pers) et 1 entremets (au choix dans la liste)

Café offert

Tous nos menus s'entendent hors boissons.

Nappage tissus et serviettes papier, vaisselle, verres, pain et service compris

Tous nos prix sont nets, TTC service compris