

Menu à 55€40 TTC avec 1 entrée
Menu à 66€70 TTC avec 2 entrées

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne servi à l'apéritif avec votre champagne

Entrée au choix :

- Foie gras de canard aux figues, son chutney de figues, petit pain brioché
- Tournedos de bar farci aux langoustines et petits légumes sauce Champagne
- Escalope de ris de veau poêlées sur une tarte fine aux oignons rouges, sauce aux herbes

Possibilité de Pause glacée (Avec supplément de 2€60 TTC)

Sorbet citron vert et Limoncello
Sorbet framboise au Ratafia
Sorbet cerise au Kirsch

Plat au choix :

- Filet de bœuf et foie gras de canard poêlé aux fruits de la terre sauce saveur truffe
- Magret de canard du Sud Ouest Rossini sauce Périgourdine
- Filet de mignon de veau cuit en basse température et son escalope de ris de veau coloré, jus truffé

Duo de nos régions sur un mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Noix

Dessert au choix :

- Pièce montée classique 3 choux par personne

Gâteau personnalisé :

- Bavarois chocolat blanc et fruits exotiques
- Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
- Fraisier (en saison)
- Bavarois aux fruits rouges, Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
- Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Boissons :

- Côtes de Gascogne Maison TARIQUET *une bouteille pour 4*
- Bordeaux rouge *une bouteille pour 4*
- Eau plate en 1,5l *une bouteille pour 4*
- Café

