

## Menu à 52€50 TTC

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

### 1ère Entrée au choix :

- Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest, chutney d'abricots aux baies roses, petite brioche
- L'Assiette Terre et Mer : Foie gras et son petit pain brioché chutney de cerises noires au vinaigre balsamique, Saumon fumé et sa crème fouettée aux herbes et son blinis

### 2ème Entrée au choix :

- Filet de Dorade royale sur une julienne de légumes sauce beurre blanc
- Cocotte de noix de saint jacques, scampis, écrevisses, aux petits légumes sauce Chablis

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

Sorbet pêche au Ratafia, Sorbet citron vert et Limoncello, Sorbet grenade et Rhum blanc  
Sorbet pêche au Ratafia

### Plat au choix :

- Filet mignon de veau cuit en basse température, jus crémé aux morilles
- Aiguillettes de volaille fermière farcies au foie gras et morilles, jus truffé
- Noisette de selle d'agneau rôti au basilic et à l'ail doux, jus crémé
- Filet de boeuf rôti sauce crèmeuse aux morilles
- Dos de saumon sur une poêlée de carottes, jus de veau aux épices

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

### Dessert au choix :

- Pièce montée classique 4 choux par personne
- Gâteau personnalisé aux différents parfums de votre choix :
- Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges
- Fraisier ou Framboisier (en saison) et son coulis de fruits rouges
- Mélodie aux trois chocolats et sa crème anglaise
- 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



Chez Jeannot