

ENTREES FROIDES

- Tartare de saumon et sa verrine de crème aux herbes* crème
- Assiette de la mer (filet de rouget, st jacques, saumon mariné, julienne crevettes)*
- Salade périgourdine et son toast au foie gras*
- Foie gras à la fleur de sel (sup 2 €)*

ENTREES CHAUDES

- Escalope de foie gras et sa brochette de caille au jus de porto (sup 2 €)*
- Cassolette de pétoncles au velouté de moules* crème
- St Jacques rôties sur fondue de poireaux* crème
- Filet de Saint Pierre en cassolette au grand Marnier* crème

POISSONS

- Pavé de saumon à l'oseille* crème
- Filet de bar provençal*
- Filet de St Pierre au basilic* crème

VIANDES

- Carré d'agneau aux saveurs de thym*
- Pavé de bœuf aux cèpes (viande françaises)* crème
- Magret de canard laqué au miel*
- Suprême de pintadeau sauce girolles* crème
- Médaille de veau sauce forestière (sup 2 €) (viande française)* crème

DEUX ACCOMPAGNEMENTS

crème œuf

- Petits légumes* *Tomate provençale* *Gratin dauphinois* *Pommes paillardons*
- Flan de légumes* *Haricots verts* *Gratin patates douces*

FROMAGE

Assortiment de Fromages au Buffet (3 sortes)

Salade aux Noix

ou

Douceur fromagère ciboulette et épices salade aux noix

ou

Assiette trois fromages et sa salade aux noix

DESSERT

PIECE MONTÉE Choux + 2 parfums de Gâteaux différents

(2 choux par personne)

ou

PIECE MONTÉE Traditionnelle Seule

(4 choux par personne)

ou

GATEAU TRADITIONNEL

Ou

avec supplément de 8.50 € / pers

Cascade de 4 gâteaux et pièce montée (2 choux)

ou

Cascade de 6 gâteaux

*Parfum des gâteaux : Trois chocolats, royal chocolat, charlotte framboise,
fraisier, caramel poire,*

CAFE

Servi au buffet)

*Après le dessert, nous dressons un buffet
avec le café et des boissons softs et champagne.*

OPTION

Mignardise avec le café: 3 € par pers (2 PIECES/ pers)

crème

Chou café - Chou chocolat - Eclair au café - Eclair au chocolat

Tartelette citron - Tartelette aux fruits - Opéra - Amandine - etc.

Ce menu peut être servi avec une entrée en buffet (voir buffet)