

Menu 43€ ou 48€ avec fromage

**Kir + entrées + plats + fromage (menu 48€) + dessert + vin
(1 bouteille pour 3) + café**

Merci de faire un choix identique à l'ensemble des convives

**-Cassolette de Saint Jacques, poireaux, carottes, lard fumé, crème de coquillage et
fleurons-**

-Terrine d'aile de raie aux aromates, crème ciboulette et salade verte-

-Tartare de saumon, avocat, cornichon, câpres, herbes fraîches et salade verte-

-Terrine de foie gras "maison" confiture d'oignon au balsamique et salade verte +5€-

-Paté feuilleté sauce porto et salade verte-



-Pièce de boeuf rôtie, jus à l'échalote, mille feuille de pomme de terre-

-Joue de Boeuf aux épices douce braisée 6H, jus réduit et purée de panais-

**-Suprême de volaille farcie, gésier, foie confit, lard fumé, jus au poivre et gratin de
pomme de terre-**

-Filet de flétan rôti, légumes du moment, crème de crustacé-

-Cabillaud, légumes du moment et crème de coquillage au paprika-



-Assortiment de fromages affinés et mesclun salade verte (menu à 48€)-



-Minestrone de fruits frais exotique, sorbet passion et financier coco-

-Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé et glace vanille bourbon-

**-Véritable profiterole, glace caramel salé, chantilly, sauce chocolat et amandes
effilées-**

**-Dacquoise noisette, mousse passion mangue, fruits frais exotiques et son coulis (peut
être servi en entier pour votre évènement)-**

**-Entremet chocolat, café et noisette, crème anglaise et coulis chocolat (peut être servi entier
pour votre évènement)-**