

MENUS

DEMI-PENSION GROUPES 2024

(HORS BOISSONS)

La même entrée, le même plat et le même dessert devront être retenus pour l'ensemble du groupe

En Entrée, au choix :

- Salade Périgourdine et ses croquettes de gésiers d'oie confits, magret fumé maison, salade, tomate et noix.
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit au naturel accompagné d'un chutney mangue ananas et de ses toasts grillés
- Effeillée de saumon fumé par nos soins, quenelle de crème à la mangue, et mesclun de salade.
- Glacé de carottes aux agrumes, quenelle de crème au parfum de cardamome.
- Salade de cabécou chaud sur toast, mesclun de salades, tomates et cerneaux de noix.

Le Plat, au choix :

- Confit de canard, pommes de terre aillées et persillées, jus corsé de viande.
- Dos de lieu noir rôti à l'huile d'olive, étuvée de poireaux à la crème, petit jus de carottes.
- Poitrine de porc braisée à l'estragon, fondue de courgettes, jus corsé de viande.
- Magret de canard rôti, petits légumes du moment, sauce grand veneur
- Dos de saumon juste saisi, petits légumes de saison sauce bouille.

En Dessert, au choix :

- Pomme cuite comme une Tatin, sablé breton à l'huile d'olive, crème glacée au miel.
- Trilogie de fromages et son mesclun de salades aux noix.
- Croustillant au citron, coulis fruits rouges et crème glacée à la framboise.
- Tartelette au chocolat noir, jus d'orange aux épices, crème glacée Piñacolada.
- Tartelette aux noix et noisettes servie tiède et sa crème glacée aux noix.
- Blanc-manger aux fruits rouges, crème glacée à la fraise.

SUPPLEMENT BOISSONS : 7.00 €

Incluant ¼ eau minérale ou ¼ vin rouge, blanc ou rosé, café ou thé ou infusion

TVA 10% Tarif TTC, Service Inclus