

**MENUS
PRESTIGE**
Service compris

Entrées froide

- *Ballotin de Saumon fumé
& Langoustines, Tuile aux Sésames
ou
*Foie Gras de Canard « Maison »
Pain brioché & d'épices à notre façon
ou
*Terrine de sole & verrine d'asperges
sauce aïoli & Tuiles au pavot

Entrées chaude

- *Cassolette de Noix de Saint Jacques
sauce Homard & Safran
ou
*Pavé de Sandre poêlé
& sa Tarte fine de Tomate confite
ou
*Brochettes de Gambas & St Jacques
aux petits Légumes de saison

Plats

- *Filet de Bœuf rôti
& sa sauce aux senteurs des bois
ou
*Caille désossée aux Morilles
& son jus forestier
ou
*Filet de Veau
aux petites Girolles & Pleurotes

Fromages

- *Plateau de Fromages affinés
& ses quelques Feuilles

Desserts

- *Moelleux chocolat, crème de fraise
& glace caramel beurre salé
ou
*Verrine de Framboises
& Mousseline Chocolat blanc
ou
*Dacquoise mangue passion
& verrine chocolat tuiles caramélisée

oooooooo

- *Pains spéciaux
*Café & chocolat pétillant

Menu 1 entrée : 46.00 €

Menu 2 entrées : 60.00 €

Entrées froide

- *Foie Gras de Canard & Foie gras Toasté
Caquelon de velouté de Châtaignes
ou
*Concerto de Langoustine & St-Jacques
sur ses notes de saison
ou
*Foie Gras de Canard & macaron
petite verrine de st Jacques

Entrées chaude

- *Turbot & Caviar de Légumes
Tuile aux sésames
ou
*Le Croustillant de Langouste
aux délices du grand bleu
ou
*Aumônière de Homard & Saint Jacques
sauce Crustacé

Plats

- *Filet de Pigeonneau & Caille
à l'émulsion d'Estragon
ou
*Côtes d'agneau jus de Truffes
& petite Tomate au romarin
ou
*Pavé de Cerf poêlé
& sa Tarte fine Pomme & airelles

Fromages

- *Ronde de nos meilleurs terroirs
& ses quelques Feuilles

Desserts

- *Délices du Palais
& sa fontaine de Chocolat
ou
*Coque en Chocolat
& mousse Poire Caramel
ou
*Pièce montée
Choux & croquante

oooooooo

- *Pains spéciaux
*Café & chocolat pétillant

Menu 1 entrée : 54.00 €

Menu 2 entrées : 70.00 €

LB