

Menu«Gourmet»

39.00€ TTC/pers

Mise en bouche :

Soupe de melon à l'anis ou
Panna cotta de petits pois crème fouettée au paprika ou
Velouté de petits pois (chaud) ou
Méli mélo de légumes, mousseline au foie gras ou
Tartare de saumon à l'aneth

Ballottine de saumon et St jacques (tiède) sur sa verdure aux crevettes ou
Terrine de truite, brochette de crevettes sur un lit de salade et saumon fumé ou
Assiette fraîcheur (selon la saison) :

Melon jambon cru, brochettes tomate cerise mozzarella, terrine de légumes, chiffonnade et magret de canard fumé ou
Fleurette de légumes sauce à l'échalote, Filets de poulet marinés sur son lit de salade ou
Salade Périgourdine ou

Ballottine de canard au foie gras sur un lit de mesclun et magret de canard fumé ou
Assiette du pêcheur :

Mini darne de saumon et merlu, terrine de poissons, tartare de truite, mesclun de salade et saumon fumé

Trou Normand
(parfum à choisir)

Ballotine de pintade sauce forestière :

Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons) ou
Aiguillette de canard à l'orange ou balsamique ou

Paleron de veau aux girolles ou

Aiguillettes de poularde aux verpes de bohèmes (morillons)

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise ou

Dos de cabillaud au citron ou

Dos de loup aux fines herbes

Servis avec sa bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 minis gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré dessert)