Menu Grand Evènement 80 € TTC

Minimum 40 pers.

Médaillon de foie gras préparé par nos soins, toasts briochés maison
***O**u Saumon fumé sur pommes de terre tièdes et blinis,*
Crème ciboulette citronnée
***O**u Salade Landaise, foie gras maison, jambon de pays et magret fumé*
***O**u Timbale de la mer tiède « poisson, St Jacques… » beurre de citron*

***

Filet de bar à la plancha et son caviar provençal
***O**u Saucisse de Morteau en croûte sauce Porto*
Ou Feuilleté royal aux saveurs champêtres
***O**u Trilogie de la mer en choucroute*
***O**u Mijoté de gambas aux petits légumes*

***

Entracte glacé du Pot d'Etain en surprise

***

Emincé de filet de canard et sa cuisine girolles
***O**u Le Tournedos de bœuf grillé sauce au poivre*
***O**u Filet de veau aux champignons sauvages*
***O**u Le carré d'agneau en croûte d'herbes*

***

Assiette de fromages et salade

***

Le choix du dessert….

Crêpe fourrée aux fruits et flambée au Grand-Marnier, Forêt noire, Vacherin, Poirier, Choco poire, Omelette Norvégienne, Framboisier, Mille feuilles, Nougat glacé, Choco framboise, Fraisier, Opéra, Biscuit Tutti fruiti

Les Boissons comprises….

Kir pétillant et ses amuses bouche maison
Bouteille de vin pour 3 personnes (vin blanc et rouge)
Eau minérale (1 bouteille pour 2), café et service compris