



Menu DOUCEUR, à 40.00 €

Entrée / plat / fromage / dessert

Entrées

Salade périgourdine

(foie gras, gésiers au vinaigre de framboise, croûtons de pain, salade)

Duo de foie gras en médaillon et son chutney de figue

Fantaisie de saumons fumé blini et sa crème d'aneth

Roulade des saveurs de la mer

(saumon belle-vue et fumé sur mirepoix de légumes)

Verrine de langoustine sur lit de guacamole et tomate accompagné de sa chips violette

Pomme givrée et son calvados

Plats

Suprême de pintade sauce au cidre

Filet mignon de porc aux saveurs des bois

Médaillon de veau sauce morilles

Cabillaud en écaille de chorizo

Duo de poisson fin sauce vierge

Garniture pour les viandes : gratin de pommes de terre individuel, fagot de haricots verts et brochette de tomate

Garniture pour les poissons : poêlée de légumes frais et gratin de courgettes et pomme de terre douce

Fromage

Ardoise de fromages et salade verte

(Camembert, pont l'évêque, livarot, chèvre, tome, gruyère)

Desserts

4 gâteaux aux choix

Pièce montée en supplément

Pain Café

*ce tarif ne comprend pas : vaisselle, nappage, boisson et personnel de service