

« Saveurs du moment »

« Saveurs du moment »

Entrée, Plat & Dessert

(Au choix)

Entrée

Cassolette de crevette au lait de coco & curry thaï
Salade de Cabecous
Salade Landaise (magret fumé, foie gras, noix, abricot moelleux)
Saumon gravlax, blinis & crème à l'aneth
Cassolette de fruits de mer sauce Champagne (crevette, moule, pétoncle, coque)
Feuilleté Jambon, champignon & salade verte
Tian de légumes & coulis de tomate au basilic
Entrée du moment

Plat

Estouffade de Bœuf sauce au vin de Cahors
Poule au pot sauce aux morilles
Cuisse de pintade sauce forestière & légumes du moment
Filet de Bar sauce crustacé & légumes Wok
Fricassé de volaille, sauce aux cèpes & légumes glacés
Papillote de Truite de mer & risotto de riz vénéré
Blanquette de veau à l'ancienne
Magret de canard sauce champignons, pomme de terre
Tomate farcie de veau & pignon de pin, sauce à la badiane
Plat du moment

Fromage à l'assiette

Trio de fromage au lait cru (A.O.C.) & sa Chutney

Dessert

Salade de fruits frais en Bodega & sorbet cassis
Crème brûlée à la vanille bourbon
Tarte aux fruits frais « Maison »
Tiramisu au Baileys
Profiteroles sauce chocolat chaud
Omelette Norvégienne « Maison »
Un jour...un dessert

Boissons

Eau plate & gazeuse

Inclus

Personnels de service (vacation de 6 heures)
Verres, assiettes & couverts
Nappage & serviettes

En option

Matériel de table, boissons alcoolisées.

Une idée une envie nous restons à votre écoute