



2024 Menus à 38,90 €

tout compris

(Groupes, Associations, Clubs, Familles)

Terrine de Foie Gras de canard en nougat, chutney confiture de cerise , pain aux céréales

***Ou** Mousseline de Saint-Jacques tiède au Coulis d'Ecrevisse*

***Ou** Salade Périgourdine à la mousse de canard aux figues, gésiers confits et Magret Fumé*

***Ou** Dôme de saumon fumé farci de rilette de saumon*

Pavé de Veau poêlé flambé au Cognac à la Crème de Chanterelles

***Ou** Magret de canard rôti et sa sauce aux myrtilles*

***Ou** pavé d'autruche rôti à la moutarde à l'ancienne*

***Ou** Emincé de Bœuf au Madère et Poêlée d'Escargots à la Persillade*



Un Kir
Maison

Une Bouteille
pour quatre
personnes
à panacher
entre
Côtes
du Rhône
Rouge
et
Côtes
de l'Ardèche
Rosé
Un Café

Fromage Blanc à la Crème et coulis

Ou Fromages Secs

Omelette Norvégienne

ou Entremet maison (framboisier,
myrtille, fraisier, pêche, chocolat)

ou Assiette Gourmande de Desserts

ou Biscuit glacé Maison

Ce Menu s'entend
similaire
pour l'ensemble
des convives
(Même entrée,
même plat
et même dessert)
et servi à partir
d'un minimum
de 20 personnes.

Prix net.
Service compris.

A réserver
sur commande.