



Le QUATRE Temps

117€

Menu unique pour l'ensemble des invités

APÉRITIFS

Apéritifs servis sous forme de table d'accueil

Punch, sangria, softs et amuses bouches

LE HORS D'OEUVRE

Assiette des Capitouls (Foie gras de canard entier, Magret séché, gésiers confits, petite salade en mesclun)

Ou

Petite tatin aux pommes et son foie gras chaud sauce Porto

Ou

Marbré de Foie Gras au Pain d'épices

L'ENTRÉE

Tartare de Saumon frais, aneth et ciboulette

Ou

Cassolette de St Jacques aux queues de gambas

LE PLAT

Tous nos plats sont garnis d'accompagnements au gré des saisons

Émincé de magret de canard rôti à la crème de cèpes

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

Ou

Magret de canard, sauce au miel d'acacias

Ou

Boeuf braisé au Madiran

Ou

Suprême de Pintade à la crème de girolles

DESSERT

Panna cotta aux fruits rouges

Ou

Charlotte aux poires

Ou

Nougat glacé

Ou

Feuillantine au chocolat

Trio de fromages et bouquet de salade *(supplément 9€)*

Sont compris dans nos menus et selon le choix de vos mets

* Vins * Café

