



# Le TROIS Temps

99€

*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*

Tartare de Saumon frais

*Ou*

Petite tatin aux pommes et son foie gras chaud sauce Porto

## 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

