

MENU MARIAGE

A 39,50 € TTC

Assiette norvégienne
(saumon fumé, terrine de truite paysanne, blinis, gambas, verrine de tartare de concombre
et crème ciboulette)

Ou

Aumônière de St-Jacques et de gambas à la crème de corail et sa fondue de poireau

Ou

Assiette gourmande du Sud Ouest

Filet de bar au beurre blanc ou au fenouil

Ou

Dos de saumon au vinaigre de Xérès ou au beurre blanc

Trou normand

Filet de caille sauce foie gras ou graine de moutarde

Ou

Magret de canard au Muscadet ou au cidre

Ou

Noisette d'agneau sauce basilic

Accompagnement de légumes

Assiette de trois fromages au choix

Ou

Duo de crottin et de curé chaud sur toast

Carte des desserts

Café

Trou normand : calva pommes, pasoa fruits de la passion, chocolat blanc menthe-pastille.

Menu sans entrée : 37,00 €.

Possibilité de panacher les menus et de changer les sauces.