



Le MENU SIGNATURE

59€

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

Petite tatin aux pommes et son foie gras chaud, sauce Porto

Ou

Marbré de Foie gras au Pain d'épices

Ou

Assiette des Capitouls (Foie Gras de canard, Magret séché, Gésiers confits, Petite Salade en Mesclun)

Ou

Tartare de saumon frais, échalote et aneth

L'ENTRÉE

Gratinée de gnocchis au gorgonzola et tomates confites

Ou

Dos de cabillaud rôti et sa concassée de tomates aux amandes

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

Suprême de pintade à la crème de girolles

Ou

Noix de Joutes de Porc confites, sauce Bordelaise

Ou

Onglet de Veau sauce trompettes

Ou

Petite parillade de poissons, huile persillée

Le MENU SIGNATURE

DESSERT

Nougat glacé

Ou

Pastis gascon à l'Armagnac

Ou

Profiterole au chocolat chaud

Ou

La véritable poire belle Hélène

Assiette de fromages (*optionnel 7€ par personne*)

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

* Vins * Café

