



# 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 Joints 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

