
LE MENU MARIAGE PRIVILEGE



Menu à 115 € TTC

Marbré de foie gras à l'Armagnac, compotée d'échalotes au vin rouge
Terrine de homard aux légumes, coulis de tomates et salade d'herbes
Eventail de canard fumé, pépites de foie gras poêlé et raisins de Corinthe
Tartare de tourteau au gingembre, avocats et tomates confites



Pavé de loup gratiné à l'italienne, minestrone de légumes de saison
Dos de cabillaud piqué à la girofle, fricassée d'endives à l'orange
Navarin d'espadon à la coriandre, risotto crémeux et fine civette



Joue de bœuf braisée au vin rouge et romarin, polenta crémeuse
Aiguillettes de canard au miel et citron étuvée de légumes de saison
Filet de veau en croûte de pain d'épices, pommes Darphin



Clochettes de chèvre marinées aux herbes, poivre noir et salade mélangée
Trilogie de fromages de nos régions



Pièce montée Choux Grand-Marnier ou nature
Cascade d'entremets - chocolat ou fruits rouges (supplément 4 € par personne)

Menu à 95 € TTC

Entrée
Plat - Poisson ou viande
Fromage
Dessert

Un choix des Vins vous sera proposé par notre chef une fois le menu défini

Vins, Eaux minérales et café compris