

Le Cocktail Gourmet

Comprenant 5 pièces par personne

Nos fraîcheurs

Crevette nénuphar radis et menthe
Puy du fou aux épices
Ecrevisse sur lit de blinis
Mini œuf de caille au plat
Bonbon de foie gras

Le repas gourmet

L'entrée (1 au choix)

Foie gras maison et sa brioche Chutney de figues, sel et poivre en grain
Ou
Tartare de saumon frais et saumon fumé aux câpres et aux herbes fines accompagné
de blinis tièdes
Ou
Salade landaise avec gésiers et magrets fumés
Ou
Tarte d'avocat aux agrumes

Le plat chaud (1 au choix)

Filet de boeuf à la crème de morilles
Gratin dauphinois et tomate confites
Ou
Magret de canard au verjus des garrigues
Gratin dauphinois et tomate confites
Ou
Dorade juste saisie, sauce vermouth et son risotto

Le dessert (1 au choix)

Dacquoise Poire caramel ou croustillant au chocolats ou Bavarois framboise

Prix TTC par personne **39.50 €**