

MENU « 1 »

39,00 € par personne (Menu unique pour tous les participants)

Entrées

Salade landaise
Feuilleté de St Jacques et basilic
Carpaccio de bœuf au pistou
Terrine de poisson aux petits légumes
Salade de saumon fumé
Cassolette de fruits de mer sauce Américaine
Tartelette forestière
Feuilleté de saumon à l'oseille
Salade de chèvre chaud



Plats

Dos de colin en croûte d'herbes, sauce Noilly Prat
Filet de lieu noir au parfum de tandoori
Dos de loup de mer à la crème de satay
Moelleux de poulet farci, sauce porto
Pièce du bouché sauce Bordelaise
Suprême de volaille fermière « Bon Normand »
Filet mignon de porc à la graine de moutarde



Légumes aux choix du client

Riz aux Légumes
Poêlée Wok
Poêlée Arlésienne
Ratatouille
Pomme purée
Pommes de terre écrasées
Purée de brocolis
Poêlée méridionale
Riz Basmati

Assiette de trois fromages



Desserts

Tarte fine aux figues
Velours chocolat caramel
Panna Cotta aux fruits rouge
Moelleux au chocolat
Tarte Bourdaloue
Mousse au chocolat
Tarte fine aux pommes
Délice fruits rouges
Tiramisu



Boissons

Vins Blancs et Rouges sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux plates et gazeuses sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Café, thé

Le marché ayant ses caprices, ne pouvoir vous servir exceptionnellement un produit est une garantie de fraîcheur et de qualité.