



Menu à 43€/Groupe

Potage du Jour



Entrées

- Bouchée Aveyronnaise (Escargots, Lardons, Roquefort)
- Tout le Canard Gourmand en Salade (Gésiers, Magret Fumé, Foie Gras ...)
- Trilogie de Saumon (Tartare, Gravlax et Fumé)



Plats

- Roti de Veau Fermier - Sauce aux Girolles
- Jambonneau de Volaille Farcie - Sauce au Poivre Vert
- Gigot d'Agneau Roti (en été), à la Ficelle (en hiver)
- Croustillant de Morue et son Bouquet de Gambas Flambés



Plateau de Fromages en supplément (5€/pers)



Desserts

- Biscuit Roulé à l'Orange et son Sorbet Citron
- Pastis aux Pommes et sa Sauce Caramel
- Forêt Noire
- Fraisier ou Poirier
- Gâteau d'Anniversaire (sur commande)
- Pièce Montée (supplément de 3€ par personne)

BOISSONS EN SUPPLEMENT

Nous vous proposons plusieurs choix ; vous devez arrêter le menu sur une entrée, un plat et un dessert, identiques à tous les convives.