

Menu Pompadour, 85.00 €

(2 entrées, trou normand, plat, fromage, dessert, 3 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

Apéritif et ses Présents

Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool, soda, eau minérale, servi en Open Bar, accompagnés de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et au Jambon.

Salade Landaise

(Méli-mélo de Salade, Filet de Canard Fumé, Gésiers Confits)

Ou

Foie gras de canard « maison » et ses toasts

Brochette de Filet de Lotte, crème Homardine

Ou

Cassolette de Noix de Saint Jacques aux saveurs provençales

Trou Normand

Filet de Canard aux Cèpes, flambé au Cognac

Ou

Pointe de Filet de Bœuf et son Jus au Porto

Ou

Pavé de Selle d'Agneau à la Fleur de Thym

Ou

Filet de veau à la Normande

Assiette de 3 Fromages Affinés sur Lit de Verdure

Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet de mariés, salade de Fruits Frais

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Les Vins :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la 1ere entrée

Muscadet sur Lie A.O.C (Blanc) (1Bttle pour 4) avec la 2eme entrée

Bordeaux A.O.C Réserve(1 Btlle pour 3) avec le plat et le Fromage

Eau Affinée Castalie Plate (1 Btlle pour 4), Café.