

Menu Trianon, 95.00 €

(2 entrées, trou normand, plat, fromage, dessert, 3 vins, 2 eaux minérales, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

Apéritif et ses Présents

Salade Périgourdine

(Salade de Mâche, Filets de Canards Fumés, Gésiers Confits, Foie Gras)

Méli-mélo de Lotte et Gambas à la Provençale

Ou

Brochette de Noix de Saint Jacques au citron vert

Trou Normand

Filet de Bœuf aux Cèpes, jus au Porto

Ou

Poêlée de Ris de Veau à la crème, Flambés au Cognac

Aumônière de chèvre frais, et sa salade de mâche aux noix

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

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Café

Les Vins :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la 1ere entrée

Muscadet sur Lie (Blanc) (1 Btlle pour 4) avec la 2eme entrée

Premières Côtes de Blaye (1 Btlle pour 3) avec le plat et le fromage

Eaux Affinées Castalie Plate et Pétillante (1 Btlle pour 4 de chaque)

Droit de Bouchon offert pour le Champagne