

Menu Sévigné, 75.00 €

(1 entrée, plat, fromage, dessert, 2 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.

Foie gras de Canard « maison » et ses toasts

Ou

Salade Landaise

(Salades mélangées, Filets de Canards Fumés du sud Ouest, Gésiers Confits)

Ou

Croustade de Fruits de Mers aux Queues de Crevettes et sa Noix de St Jacques

Tournedos de Faux Filet Grillé aux Baies Roses

Ou

Brochette de Saint Jacques au Beurre Blanc

Ou

Cuisse de Canard Confite, poêlée forestière et jus au Cognac

(Plat Principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux, Salade aux Noix

Pièce Montée en Forme de Cône ou de Coeur ou Entremet de mariés (à sélectionner)

Les Vins :

Muscadet sur Lie (1 Btlle pour 4) avec l'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.