

Menu Trianon, 89.00 €

(2 entrées, trou normand, plat, fromage, dessert, 3 vins, 2 eaux minérales, café)
(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 03h00

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