Menu Pompadour, 79.00 €

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

Dîner, Salle comprise jusqu'à 03h00

Apéritif et ses Présents

Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool, soda, eau minérale, servi en Open Bar, accompagné de ses Feuilleté « 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)

<u> Les Vins :</u>

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(1Btlle pour 3) avec le plat et le Fromage Eau Affinée Castalie Plate (1Btlle pour 4), Café. Droit de Bouchon offert pour le Champagne