

Menu adulte (37€/pers)

Filet de cabillaud sur galette de blinis de pomme de terre au coulis de safran

ou

Salade Périgourdine géante

(Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi cuit)

ou

Brochette de poissons impériale sur lit de poireaux et de fenouil au beurre blanc d'herbes fraîches

ou

Dome de saumon farci mousse de st jacques et poisson sur flan de courgette au beurre blanc aux herbes

ou

Filet de cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes

ou

Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre rouge

ou

Assiette marine (beignets de calamars, crevettes, anchois frais marinés, moules ravigotes, saumon fumé)

ou

Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)

ou

Salade de rouget et d'encornet farci accompagné de sa salade de pomme de terre à la ciboulette et moutarde de miel

ou

Assiette de trois terrines (st jacques, piquillos et courgette, boudin blanc au pineau) (peut être servi chaud ou froid)

Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes

Ou

Filet de canette

ou

½ magret de canard cuit au miel et son jus

Ou

Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées

Ou

Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons

ou

Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes

Ou

Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau

ou

Sauté de joue de bœuf aux trompettes de la mort façon bordelaise

Assiette de 3 fromages et salade de jeunes pousses ou

Canapé de chèvre chaud au caramel poivré

Ou

Aumônière de brie de Meaux à la julienne de poireaux

Ou

Assiette aux brebis et sa confiture de cerises noires et salade verte

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix (Mousse de fruits exotique, croustillant chocolat, mousse délice de fraise,)

Ou

Wedding cake (supplément de 2€/pers)

Ou

Pièces montées (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé