

***Menu adulte (42€/pers)***

***BUFFET DES ENTREES***

*Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons:*

*Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse, Jambon de paris,*

*Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des Charentes*

*Saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et citrons*

*Salade périgourdine et petit toast au foie gras*

*Terrine du pêcheur à l'aïoli*

*Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de maux*

***GRILLADES***

*Tranche de rôti de bœuf cuit au gros sel de Noirmoutier*

*Magret de canard (1 pour 3 pers)*

*Brochettes de volaille aux épices*

*Accompagné de grosse pomme de terre au four, crème ciboulette et ratatouille maison*

***LE BUFFET DE FROMAGES***

*Brie de Meaux, st Nectaire, Comté, Tome grise de Savoie,....*

***BUFFET DE DESSERTS***

*tarte aux fruits, far breton, crumble pomme, riz au lait et mousse au chocolat*

*Buffet) Café, thé et cannelé*