

## Menu adulte (44€/pers)

Salade périgourdine au foie gras mi cuit

ou

Assiette de fruit de mer (4 huitres, crevettes roses, bulots)

ou

Assiette marine (Beignet de calamars, moules ravigotes, crevettes roses, anchois frais marinés)

ou

demi melon et fruits rouges macérés au vieux pineau

ou

Foie gras mi cuit au vieux pineau accompagné de chutney de fruits et confiture d'oignons

Duo de saumon (rôti et en tartare aux herbes), beurre blanc à l'aneth et croustillant au parmesan

ou

Dôme de saumon à la mousse de st jacques et poisson beurre d'herbes sur fin flan de courgettes

ou

saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil

ou

Fin feuilleté de st jacques, sauce poireaux et sa julienne

Filet mignon de porc en croute croustillante au jus de miel ou framboisine et abricot rôti

ou

Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes

ou

Cuisse de canard farcie et braisée à la bordelaise

Ou

Noix de jambon braise au miel et vieux pineau

Ou

Volaille farcie à la duxelle de champignons et coulis foie gras

Et ses deux garnitures

Fromages(2) au lait cru et salade de jeunes pousses

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