

***Menu adulte (50€/pers)***

*Salade périgourdine au foie gras mi-cuit au vieux pineau*

*Ou*

*Profiteroles d'escargots à la crème d'ail douce sur lit de mâche*

*Ou*

*Mousse de fromage blanc au citron, carpaccio de st jacques et saumon fumé*

*Filet de sandre sur mousseline de patates ( tagliatelle de légumes) douces au coulis de safran vanille*

*Ou*

*Duo de lotte et de st jacques à la crème de vieux pineau dans coque craquante*

*Demi magret de canard gras et sauce au poivre vert*

*Ou*

*Filet de veau en tonneau et son coulis de cèpes au vin moelleux*

*Ou*

*Tournedos de bœuf et coulis de cèpes*

*Accompagné de son flan citrouille-carotte et son gratin de pommes de terre*

*Salade de jeunes pousses et fromages affinés*

*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*