

MENU

(Menu servi avec apéritif à table, potage, deux entrées, plat, fromage, dessert, café =31 euros/pers)

(Menu servi avec apéritif à table, potage, une entrée, plat, fromage, dessert, café =27 euros/pers)

(Menu non servi avec personnel cuisine, avec apéritif à table, potage, une entrée, plat, fromage, dessert, café =25 euros/pers)

(Forfait vins 3€/pers)

(Moment glacé au choix 0.50€)

Apéritif

Potage au choix (crème provençale, crème de citrouille aux lamelles de jambon fumé, crème de haricots aux miettes de morue et chorizo, crème de champignons au chou chinois et lardons, Crème de chou fleur et de pomme de terre aux rondelles, de saucisse de Morteau, soupe de poisson et garnitures, Velouté citrouille pomme de terre et sa brunoise, Velouté dubarry et sa julienne de poireaux, Crème de pois cassé à l'émince de chou patchoy, soupe de chou et de saucisse fumé)

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

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

Assiettes terrines festives au canard (foie gras, galantine au pineau, rilette de canard et magret fumé)

ou

Salade périgourdine au foie gras

Ou

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

ou

Assiette maritime (beignet de calamar et sa sauce tartare, moules au pineau, crevettes flambées

ou

Rouget barbet et mini ratatouille et coulis piquillos

ou

Ecrasé de pomme de terre et émietté de morue et huile de noix

ou

Filet de saumon sur flan de courgettes au beurre rouge

Ou

Cabillaud sur lit de purée de pané et coulis citron aneth

ou

Gambas décortiquées et flambées sur lit de poireaux

ou

Dôme de saumon et mousse de st jacques sur lit d'un disque de pate feuilleté, lit de poire surmonté de rondelle de carottes aux beurre blanc aux herbes

ou

Cocotte de poisson méditerranée à la brunoise provençal et coulis de crème de paprika

Brochette de poisson impérial sur lit d'étuvée de poireaux et fenouil au beurre d'herbes fraîches

ou

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

ou

Lieu poêlé à l'écrasée de patate douce et coulis de petits pois au persil

ou

ou
Filet de saumonette sur blenis et son coulis blanquette de la mer
ou
Double filet de plie à la mousse de saumon à la julienne de légumes et coulis de tomates confites crémée
ou
Papillote en feuille de banane filet de dorade, crevette, herbes thaï au coulis d'étrilles
ou
Cassolette de cabillaud et noix de pétoncle au riesling
Ou
Véritable coquille st jacques à la bretonne

Moment glacé au choix(en supplément)

Onglet de veau grillé et sa sauce crème de tomate
ou
Parmentier de canard confit maison et son coulis cèpes
ou
filet de volaille farci « en rouleau » à la duxelles de champignons et crème de pleurotes
ou
Brochettes de tête de filet mignon de porc sauce aux éclats de morilles
ou
Demi-magret de canard grillé au jus de champignons
Ou
Filet mignon de porc à la crème moutarde à l'ancienne au noix
ou
Suprême de poulet fermier farci de pommes à la crème de cidre
Ou
Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes
Ou
Navarin d'agneau aux carottes boule
Ou
Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto rouge
Ou
Rôti de bœuf
Ou
Papillote de cuisse de pintade à l'étuvée de choux et jambon fumé à la crème de porto
ou
Cœur de jambon braisé au miel et pineau et purée de pomme de terre douce
Ou
Ballottine de volaille farci et sauce marchand de vin
ou
Civet de porc aux olives et pruneaux
ou

Cuisse de canard farci braisé au vin rouge et jus de poire

ou

Joue de porc confite sur lit de choux rouge cuisiné

Ou

Roti de veau à la crème de pleurotes

Ou

Sauté de canard à la provençale

Accompagné de deux garnitures

Fromage et salade

Fondant au chocolat

Ou

Tarte tatin et boule de glace

Ou

Café gourmand (café, fondant chocolat, crème citron sur sablé, mini crème caramel)

ou

Mousse chocolat et orange

Ou

Opéra et crème anglaise café

Ou

Petits choux à la crème mousseline, chocolat chaud et chantilly

ou

Mousse aux fraises et chocolat blanc

Ou

Délice de chocolat et de nougatine

ou

Sablé pomme spéculos

ou

Tiramisu fruits rouges

ou

Panna cota et mousse chocolat, meringues

ou

fraisier ou poirier ou framboisier ou pêcher

ou

Poire chocolat, boule de glace vanille et chantilly

ou

Mousse chocolat et mousse caramel salé

Ou

Café gourmand (verrine mousse chocolat sur pralin, mousse citron sur biscuit, mousse fraise sur coulis fraise, sur meringue)

ou

Soufflé glacée grand marnier et son coulis

ou

Gâteau au fromage blanc et sa compotée de fruits rouges

Café (sauf pour café gourmand)