

Proposition de menu

Menu à choisir identique pour l'ensemble des convives

La terrine de foie gras de canard maison aux figues

Ou Les médaillons de terrine de pigeons aux cèpes

Ou La terrine de poissons aux noix de St Jacques sauce ciboulette

Le filet de daurade sauce Thermidor (sauce crème, champignons et estragon)

Ou Le rôti de veau braisé à la sauge

Ou le suprême de pintadeau farci aux légumes

Ou Le gigot d'agneau cuit en 7 heures

Garnitures viandes:

Pommes boulangères, flan de carottes au cumin

Le lit de verdure et son fromage de Brie

L'assortiment de panna cotta

Ou Le tambourin aux fruits

Ou le pot de crème au caramel beurre salé

Le café

Prix : 23,00 € ttc par personne

Boissons non comprises

Service et vaisselle compris

Nappages et serviettes papier non tissés

