

Menu n° 1 à 51 € ttc par personne

Feuilletés à apéritif assortis (4 pièces) :

Feuilleté au saumon fumé, roulé à la saucisse,
feuilleté boudin noir, quiche aux petits légumes

1^{ère} entrée :

Terrine de Canard aux girolles et Foie gras

OU

Coquille de saumon

2^{ème} entrée :

Cassolette de sole et de Saint-Jacques sur son lit d'émincé de poireaux

OU

Feuilleté de ris de veau

.../...

-suite MENU n° 1 avec 2 entrées-

Plat de résistance à définir :

Noix de veau sauce normande

OU

Moelleux de porcelet sauce morilles

Gratin dauphinois individuel et fagot de haricots verts

Plateau de fromages (5 sortes) : Brie de Meaux, Comté, chèvre, Morbier, fourme d'Ambert

Café et sucre (Percolateur si besoin)



Repas avec 2 entrées
(OU avec 1 seule entrée : Menu a rechner)

Menu n° 2 à 53 € ttc par personne

Feuilletés à apéritif assortis (4 pièces) :

Quiche petits légumes, roulé saucisse, roulé au noix, feuilleté andouillette.

1ère entrée :

Salade Périgourdine OU Terrine de ris de veau OU

Aumonière de saumon fumé et cocktail de crevettes

2ème entrée :

Filet de bar sauce beurre blanc

OU

Feuilleté d'escargots sauce champenoise

.../...

-suite repas n°2 avec 2 entrées-

Plat de résistance à définir :

Cuisse de canard sauce poivre vert

OU

Filet de bœuf en croûte sauce Madère ou Porto

Pommes dauphines (3/pers) et tomate provençale

Plateau de fromages (5 sortes) : Brie de Meaux, Comté, chèvre, Morbier, fourme d'Ambert

Café et sucre (Percolateur si besoin)