

Le Menu Saveur d'Italie à 91.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Dos de Cabillaud crumble amandes et parmesan
Petits légumes croquants sauce beurre blanc
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid

Tiramisu foie gras pain d'épice noisette et chocolat
Macaron Maison, fruits rouges et Pains aux Fruits
Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes
Le Plat

Pavé de Veau cœur de Pomodori Szechu
Sauce Parmigiano Reggiano
Risotto Serrano Fondant
Aubergine grillée au pesto
Petite Grappe de Tomates cerise
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 3/10 choix selon Saison
Plat Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur salade Mêlée noix et croûtons
La Cascade de fruits frais.... (+2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace
La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Le Menu Gourmand à 97.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Brochette de noix de Saint Jacques et Chorizo
Risotto fondant safrané et parmesan
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid Gourmand

Trilogie de Saveur Périgourdine
Crème Brûlée de foie gras
Alliance de foie gras façon Lucullus
Médaille de foie gras
Macaron maison et pains aux fruits
Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Pavé de Rumstrek maître d'hôtel
Sauce à la crème d'ail
Brochette de grenailles aux herbes sèches
Gratiné de courgette à l'emmental
Petite Grappe de Tomates cerise
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 3/10 choix selon Saison
Plat Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur salade Mêlée noix et croûtons
La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)
Le Dessert et Notre Sculpture de Glace
La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Quelques idées en plus à la Carte

Les Entrées Poissons Chauds

-Douceur de saumon Merlu en duo sauce homardine
-Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel
-Le plaisir brioché de Saint-Jacques et Gambas

Les Entrées Chauds à la carte

-Le Velouté Argentuil
-Le Velouté Forêtier
-Déllice Brioché à la provençale
-Briochin volaille, champignons et foie gras

Les Entrées Poissons froids

-Tentation de Saumon Frais et Fumé en duo
Petits légumes et Perles de Saumon
Brochette de gambas et sauce crustacés
-Allumette des Caraïbes Pressé de Saumon
Mangues coulis passion

Brochette de gambas et sauce crustacés
-Charlotte aux crevettes avocats et agrumes
Brochette de gambas crème balsamique

Les Entrées Froides foie gras

-Nougat de foie gras (fruits secs et abricots)
Macaron maison et pains aux fruits
-Crème Brûlée de Foie Gras
Macaron maison et pains aux fruits
-Alliance gourmande de foie gras façon Lucullus
Macaron maison et pains aux fruits

Les Viandes

-Jambon à l'os rôti au miel sauce légèrement sucrée
-Filet Mignon de Pore douceur de chèvre et basilic
-Sauté de veau fondant Forêtier sauce Champêtre
-Magret de Canard croustillant sauce orange et thym
-Château Filet Bozouf aux câpres sauce champagne