

Menu à 47.50€

Entrée

- Assiette de saumon fumé maison, crème ciboulette billes de citron gélifiées et pain polaire
Ou
- Foie gras mi-cuit au Jurançon, gelée de myrtilles, fines tranches de magret fumé maison, groseille

Plat

(Option double plat +10 €)

Viande

- Filet mignon de porc, poire lardée, Gratiné de pommes de terre, et jus corsé
Ou
- Filet d'agneau et sa côte rôtie, Jus de romarin à l'aïl confit, Soufflé de pommes de terre

OU

Poisson

- Pavé de Turbot, petit légumes, sauce hollandaise à l'orange confite
Ou
- Filet de rouget snacké, légumes du soleil en brunoise, crémeux à l'aïl et ciboule

Dessert

- Pièce-montée 3 choux
Ou
- Entremet géant ou dessert à l'assiette

Ceci est un exemple de menu à 47.50€, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

Compris dans votre menu :

Vaisselle

Pain

Café / Thé

Non Compris dans votre menu :

Service : 5 € par personne

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Trou normand au choix : 3.00 €