

Menu Gauguin

Le cocktail de la Jonqueuse et ses amuse bouche
&&&&&

Tarriette de volaille pistachée au Banyuls
Ou Terrine de lapin aux amandes et foie gras
Ou Tartare de truite de mer salade croquante
Ou Melon au Serrano
&&&&&

Filet de merlu à la crème d'orange
Ou Truite de mer en duxelles de coquillages sur son velouté
Ou Croustade d'escargots à la crème de ciboulette
Ou Mousseline de saumon à l'aneth
&&&&&

Pièce de bœuf aux girolles
Ou Cuisse de canard à l'esprit de framboise
Ou Médallions de mignon de porc aux couleurs d'automne
Ou Gigolette de pintadeau aux pruneaux et Armagnac
&&&&&

Le buffet de fromages de nos provinces et son effeuillé de saison aux noix
&&&&&

La pièce d'honneur classique avec choux ou avec macarons (+ 3€20)
Ou La cascade de desserts
&&&&&

Café
&&&

Prix par personne : 42€50

les vins : « Colombelle »
« Cotes de St Mont »
Eaux de source