

Menu Courbet

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

Marbré de lapereau au basilic
Ou Rouleaux de saumon cru à la mousse d'avocats
Ou Brochette de melon et magret fumé
Ou Mousse d'écrevisses sur coulis de tomate au basilic
&&&&&

Filet de dorade gourmande à la crème de ciboulette
Ou Escalope de saumon rôti au beurre blanc
Ou Dos de cabillaud sur fondue de poireaux crème de crevette
Ou Chausson d'escargots à la crème d'ail
&&&&&

Le sorbet poire Williamine
Ou Le sorbet pomme verte au calvados
Ou Le sorbet mandarine à l'impérial
&&&&&

Suprême de volaille cidre et champignons des bois
Ou Médaillon de veau au Banyuls
Ou Pièce de bœuf au poivre vert
Ou Gigue d'agneau picard au romarin
&&&&&

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)
La cascade de desserts
&&&&&

Café
&&&

Prix par personne : 48€00

les vins : « Colombelle »
« Puy Vallon » Médoc
Eau de source