

Menu Cézanne

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

Aiguillette de canard en chaud froid d'orange
Ou Médaillon de homard sur mousse de crustacés et coulis de tomate au basilic (+2€50)
Ou Pannequet de saumon fumé au tartare de truite
Ou Foie gras de canard au torchon et son chutney d'endive
&&&&&

Escalope de bar rôti et sa crème de crustacée
Ou Feuilleté de Saint Jacques et langoustine
Ou Escalope de ris de veau poêlée aux morilles
Ou Queue de Lotte au vinaigre de cidre
&&&&&

Filet de bœuf au ragout d'escargots
Ou Magret de canard au miel d'épices et dés de foie gras poêlés
Ou Suprême de volaille de Bresse au vin jaune et morilles
Ou Grenadin de veau farci aux petits légumes
&&&&&

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 des desserts
&&&&&

Le café
&&&&&

La brochette de fruits frais sur coulis de framboise
&&&&&

Prix par personne : 57€70

Les vins : « Colombelle »
« Puy Vallon » Médoc
Eaux de source, jus de fruits