



Cocktail tradition

4 mises en bouche par personne
(1 verrines, 1 toast, 1 brochette, 1 blini)

OU

Salade du Sud-Ouest

(salade, tomates, échalotes, œufs, croûtons, magret de canard fumé, gésiers)

OU

Coupe océane

(tomates, citron, chair de crabe, mousse d'avocat, saumon fumé, crème ciboulette)

OU

Valse des mers

(salade, tomates, crevettes, citron, julienne de saumon fumé, moules, asperges, sauce ciboulette)



Coquille St Jacques façon Grand-Hôtel

OU

Brochette de poissons (lieu-saumon) sauce Suchet



Cuisse de canard confite sauce Muscadet

OU

Émincé de bœuf sauce forestière

OU

Fondant de porc sauce au cidre



Assiette des pâturages

(Camembert, Gruyère, Saint-Nectaire)



Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

OU

Charlotte poire-chocolat ou fraise

OU

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

OU

Pâtisserie extérieure (supp. 1,50 €)



Café