
Menu 1 25.00 € / pers avec option 2ième plat chaud poisson 31.00€ / pers

Entrées au choix

- Feuilleté de rouget crème de poireaux : salade, compotée de fenouil, pommes au romarin et crème de chorizo
- Salade de légumes grillés et aiguillettes de poulet maître d'hôtel et son pré fou
- Salade de confit de volaille et son crottin de fromage de chèvre toasté au sésame
- Assiette St Antoine : saumon fumé, deux gambas, taboulé libanais et salade crème d'aneth

Plats au choix (garnitures comprises)

- Suprême de volaille grillé au Satay jus de canard au vin rouge et salade de wakamé
- Noix de porc marinée et braisée au miel crème de pleurote.
- Cuisse de canard braisée aux agrumes
- Rôti de veau sauce Madère

Assiette de fromages : trois sortes de fromages

Gâteau individuel au choix

- Bavaoise vanille fruits rouges
- Royal chocolat
- Tarte tatin
- Buffet de desserts : assortiment de deux reductions sucrées, une tartelette gourmande et deux petites brochettes de fruits frais avec supplément de 4.20€/pers
- Pièce montée avec supplément de 3.00€/pers

Pain et café

Option poisson pour un deuxième plat chaud

Merlu grillé au jus de câpres et julienne de légumes et sa tomate grappe fleur de sel

Boissons, nappage et service non compris

Entrées au choix

- Assiette de ballotine de saumon farci écrevisse pesto sauce tartare et son taost
- Cassolette de gambas et raviole fraîche : raviole d'écrevisse, gambas, petits légumes, coulis de tomate, chips de chorizo et crème de pesto
- Salade Challandaise : magret mi fumé, poêlée de mangue et ananas aux 5 baies, vinaigre de Xérès...
- Cassolette de merlu, écrevisses, pleurotes, asperge crème du mareyeur
- Saveurs des mers : saumon fumé maison, deux gambas, timbale de rillettes de maquereaux et crème d'asperge, salade, tomate et citron

Plats au choix (garnitures comprises)

- Enroulé de sabre farci purée de patates douces crème de fruits de mer
- Filet mignon de porc en estouffade, nage de raviole au champignon
- Magret de canard grillé sauce au jus d'airelles.
- Palet de veau ricotta, fèves crème d'estragon
- Cuisse de pintadeau farci forestier

Ardoise de fromages de chez Beillevaire

Gâteaux au choix

- Macaronade framboise cœur de caramel
- Royal chocolat ou Poire chocolat
- Délice passion ananas
- Fruitier de saison (fraisier...)
- Buffet de desserts : assortiment de deux reductions sucrées, une tartelette gourmande et deux petites brochettes de fruits frais avec supplément de 2.50€/pers
- Piècemontée avec supplément de 1.00€/pers

Pain et café

Option poisson pour un deuxième plat chaud

Rosace de saumon crème de langoustine pousses de salade et petits légumes

Boissons, nappage et service non compris

Entrées au choix

- Gourmandise maison : saumon fumé maison, fondue d'échalotes, foie gras de canard mi-cuit, magret de canard séché, pastrami et rillettes de sardine
- Assiette périgourdine : gésiers de canard confits, foie gras, mesclun, croutons...
- Coupe fraîcheur : tartare de tomate au basilic, suprêmes d'orange et pamplemousse, gambas et thon fumé
- Assiette de foie gras maison : foie gras au torchon, confit d'oignons rouges, pain brioché, crème brûlée au foie gras

Plats au choix (garnitures comprises)

- Filet mignon de veau et St Jacques poêlées saveurs des bois
- Poêlée de filet de bœuf au foie gras
- Suprême de pintadeau fermier farci aux langoustines braise et son jus de veau à la fleur de thym

Ardoise de fromages de chez BeillevaireGâteaux au choix

- Macaronade framboise cœur de caramel
- Royal chocolat ou Poire chcoolat
- Délice passion ananas
- Fruitier de saison (fraisier)
- Buffet de desserts : assortiment de deux reductions sucrées, une tartelette gourmande et deux petites brochettes de fruits frais avec supplément de 2.50€/pers
- Piècemontée avec supplement de 1.00€/pers

Pain et café

Option poisson pour un deuxième plat chaud

Lotte braisée et lardée sauce Banyuls crème de fèves

Boissons, nappage et service non compris