

Menu

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit maison au piment d'Espelette, confit de figues, briochette
- Belle salade landaise aux gésiers, magret fumé parfumé à la truffe
- Pastilla aux fruits de mer
- Ardoise de charcuteries et de terrines
- Mini burratina, tomates au pesto et pignons de pin



BANCS DE FRUITS DE MER

- Crevettes roses et grises
- Huîtres
- Saumon farci à la mousse de poivrons et ricotta

AMUSE-BOUCHES

- Feuilletés de volaille aux champignons
- Mini brochettes de crevettes laquées au sésame et aux baies roses

SOUPE

- Soupe à l'oignon, croûtons à l'ail et tuile de parmesan

PLATS CHAUDS

- Poulet jaune rôti, farci aux champignons forestiers
- Faux-filet à la découpe, sauce aux cinq baies
- Confit de porc, sauce à la sauge
- Filet de rascasse, beurre blanc au champagne
- Cappelletti aux fruits de mer

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Polenta à la crème de petits pois
- Pommes de terre au four, champignons et sauce blanche
- Mousseline de carottes au beurre d'herbes
- Panaché de légumes

DESSERTS

- Crumble pommes et poires aux amandes
- Panna cotta, coulis de fruits exotiques
- Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
- Cascade de fruits frais, secs et exotiques
- Fromages de nos régions



BUFFET ENFANT

- Frites crinkle
- Fish & chips
- Poulet croustillant
- Croque-Monsieur
- Hot-dog
- Haricots verts

Le menu peut être sujet à des modifications
The menu is subject to change

