

Menu à 46 Euros

(à partir de 20 personnes)

Méthode champenoise et crème de fruits

- Saumon et écrevisses marinées, blinis, crème citronnée aux herbes.

ou

- Foie gras à la plancha, mignonette, sel de Guérande et compotée d'oignon.

- Assiette folle, gambas, calamares à la plancha,
légumes croquants, patatas et aioli légère

ou

- Gigot d'agneau rosé et haricots de Tarbes jus au thym

- Fromage blanc

- Fondant au chocolat

ou

- Tarte Tatin

VIN : 1 bouteille pour 4 Saint Verant, Croze-Hermitage ou Côte de Provence