



Apéritif :

Cocktail Maison et 3 amuses-bouches

Le buffet d'entrée :

- La timbale de flétan et rouget rôtis, marinade à l'huile d'olive et basilic
- Le saumon fumé Maison
- Le royal de crabe aux épices
- Le carpaccio de saint jacques à l'huile d'olive
- Billes de foie gras aux graines de sésame
- L'éventail de charcuterie
- La gelée de lapereau, pruneaux et(foie gras

Le plat :

La pintade braisée aux fruits de saison
Le filet de volaille, façon Rossini et petit jus au pain d'épices et à la bière
Le filet de bœuf aux échalotes confites, pommes paillasson au lard
Le filet de bar et son risorrio
Le magret de canard au poivre vert
Le filet de loup en robe de saumon fumé beurre Nantais
Le quasi de veau aux tomates confites

Le dessert :

- La pièce montée en pâtisseries
- Le croque en bouche (choux)
- La glace personnalisée Vandencasteele
- Le dessert de Fête à définir ensemble

Les boissons :

- Domaine De La Saurine Vin blanc sec du Gard ou équivalent
- Bordeaux rouge ou équivalent
- Eau (plate et gazeuse), bière pression, jus d'orange et coca
- Café et Mignardises