



Apéritif :

2 apéritifs, Cocktail maison (crème de pêche, Cointreau, Méthode traditionnelle) et 3 Amuses-bouches

Menu :

Le croustillant de ris de veau, caille et poêlée de pleurotes
Le foie gras de canard de l'Auberge
La folie d'asperges et magret fumé
La terrine de lapereau, pruneaux et foie gras
La déclinaison de trois saumons (fumé, tartare, cuit)
Le carpaccio de Saint-Jacques sur une mousseline de céleri rave

Le suprême de 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 risotto
Le magret de canard poivre vert
Le filet de loup en robe de saumon fumé beurre Nantais
Le quasi de veau aux tomates confites

La sélection de fromages, mesclun de salade, vinaigre de framboise miel et noisette
La pomme golden au pavé Roncquois
Samoussa de chèvre au miel

Pomme golden rôties, petit jus au cidre et sorbet pomme verte
Le palais financier au spéculoos et sa mousse légère au chocolat blanc
Le choc-agrumes
La dessert de circonstance : Baptême, Communion, Anniversaire et Mariage

Café et Mignardises

Boissons :

Muscat de Rivesaltes
Vin blanc du Pays du Gard « Réserve de la Saurine » (Ou équivalent)
Bordeaux rouge « Les Granges de Beaulieu » (Ou équivalent)
Eau, Bière pression, jus d'orange, coca