Menu 28 € (à partir de 15 personnes, service MIDI uniquement)

Les entrées :

Cromesquis de Chèvre et confiture du Cerisier Noir
Cromesquis de chèvre, crumble de jambon de pays et confiture de cerise noir. Servie avec salade verte et ses crudités
ou
Salade de Gésiers
Gésiers de canard confits, salade verte et ses crudités, pommes Granny Smith
ou
Coquilles de fruits de mer et son beurre safrané
Sur un lit de salade verte, poêlée de fruits de mer en cocktail avec des moules, seiches, crevettes gratinées
dans une coquille St-Jacques et beurre safrané
ou
Gaspacho vert fraîcheur
Soupe froide de concombres, avocat, pommes Granny Smith, poivrons verts, ail, oignon, menthe et citron vert. amandes effilées torréfiées et huile d'olive

Les plats:

Cassoulet, saucisse de Toulouse et manchon de canard
ou
Cuisse de canard confite
pommes de terre rôties à l'ancienne, duo de légumes confits
ou
Faux-filet planché
pommes de terre rôties à l'ancienne, duo de légumes confits
ou
Côte de cochon à basse température
pommes de terre rôties à l'ancienne, duo de légumes confits

Les desserts:

Omelette Norvégienne
ou
Royal chocolat
ou
Entremet aux fruits de saison

supplément boissons: kir ou punch / 1 canapé + 1 feuilleté / vin rouge et blanc Partage des ö / café: 7 € / pers

supplément seconde entrée poisson: 8 € / pers
supplément fromage: duo des Pyrénées: 4 € / pers
sauce au choix: échalote au porto, poivre, apicius, roquefort