


MENU A 50 € BOISSONS COMPRISES

Kir ou Ricard, whisky, ou cocktail uniquement


Avec mises en bouche

- 
- *Œuf parfait, sauce safranée, lamelle de saumon fumé
 - *Salade périgourdine (gésiers, croûtons, foie gras)
 - *Saumon fumé, et ses toasts.
 - *Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)
 - *Saint Jacques poêlées, sauce pesto

Vin blanc : à définir



**Trou Normand (sorbet citron vert et vodka)
ou autre selon votre goût**

- 
- *Filet de bœuf Wilson (crêpes et feuilletage)
 - *Magret de canard sauce au foie gras
 - *Gigot d'agneau au romarin et miel d'acacias
 - *Croustillades de rouget au lait de coco
 - * Sauté de veau aux champignons

Vin rouge à définir



Le fromager gourmand à la demande



Dessert personnalisé selon votre réception :

**DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC) OU
ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT) OU
FRAISIER (SELON SAISON) OU FRAMBOISIER**

CAFE AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1 bouteille pour 3 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE

**vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.**

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer
en supplément par le demandeur.