

Menu à 40 € *Boissons comprises*

Kir ou Ricard, bière pression, whisky ou cocktail uniquement
Avec mises en bouche



- *Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, salade, tomate.)
- *Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts.
- *Briochés de maroilles en salade gourmande
- *Saint jacques poêlée, sauce pesto
- *Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade)
- *Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)

*choix unique
avant réception*

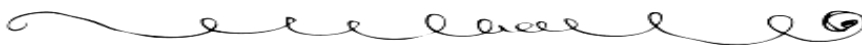
Vin blanc : entre deux mers



- *filet de bœuf Wilson (crêpes et feuilletage)
- *Gigot d'agneau au romarin
- *Magret de canard sauce au foie gras
- *Méli-mélo de poissons
- *Emincés de volaille au confit de figues

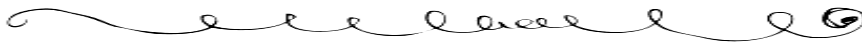
*choix unique
avant réception*

gratin dauphinois et son panels de légumes



- *Le fromager gourmand (supplément de 5€ /pers)
- *Salade de chèvre chaud (supplément de 5€ /pers)

Vin rouge de notre sélection

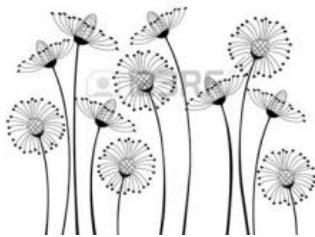


dessert personnalisé selon votre réception :

- *Délice de la forge (entremet chocolat noir et blanc) ou
- *Royal Chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant) ou
- *Fraisier ou Framboisier



café avec le dessert.



Vin blanc / vin rouge et Eau sont servis à discrétion

1 bouteille pour 4 convives.

Jus d'orange et coca cola servie sur demande au pichet.

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