

## Menu à 50 € Boissons comprises

Kir ou Ricard, whiskey, ou cocktail uniquement

Avec mises en bouche

Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, croûtons, salade, tomate.)

Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts.

Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade gourmande)

Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)

Rouget croustillant sur sa ratatouille

Brîochés de maroilles en salade gourmande

Saint Jacques poêlée, sauce pesto

Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)

Trou Normand Glace citron et vodka ou autre selon votre goût

Rôti de bœuf Wilson

Magret de canard sauce au foie gras

Méli-mélo de poissons

gratin dauphinois et son panels de légumes

Assiette du fromager à la demande

Gâteau personnalisé selon votre réception :

Délice de la forge (entremet chocolat noir et blanc)

Royal Chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant)

Fraîsier ou Framboisier

Vin blanc / vin rouge et Eau sont servis à discrétion

**1** bouteilles de vin pour **3** convives.

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.

Asprik's

choix unique  
avant réception

Vin blanc à définir



choix unique  
avant réception

Vin rouge à définir



Café