

# Menu à 55 € Boissons comprises

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky ou Soit, punch maison.

Avec toast maison

## Les entrées :

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

**Saumon fumé, crème de ciboulette et ses toasts.** (Froid)

**Briochés de maroilles en salade gourmande**

**Saint jaques poêle, sauce pesto** (chaud).

**Tradition gourmande** (foie gras et saumon fumé maison)(suppl.3€)

**Foie gras maison et ses toasts** (suppl. de 5€/pers)

## Les plats :

**Filet de bœuf Wilson** (filet de bœuf enrobé de crêpe et de feuilletage)

**Epaule de Gigot d'agneau farcie**

**Magret de canard sauce au foie gras maison**

**Méli-mélo de poissons**

Garnitures de saison et gratin dauphinois maison

## Le fromager gourmand

Soit servie à l'assiette ou en buffet

## L'envole des mariés

Buffet de desserts avec dessert central personnalisé

**Délice de la forge** Entremet aux chocolat noir et blanc Ou

**Royal chocolat** Entremet chocolat sur un praliné feuilleté Ou

**Framboisier ou Fraisier**

Café

**Vin blanc, vin rouge sont servis à discrétion une bouteille de vin pour trois convives.**

**Rosé possible sur demande.** Eau plate et pétillante (bouteille en verre), coca-cola et jus d'orange

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



Vin Blanc à définir



choix unique  
avant reception

Vin rouge à définir

