

# MENU A 50 € BOISSONS COMPRISES

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

## Entrée unique avant réception au choix :

- \*Œuf parfait, sauce safranée, lamelles 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

\*\*\*\*\*

Trou du ch'ti

Sorbet citron et zizi coin-coin

\*\*\*\*\*

## Plats unique pour toute la réception au choix :

- \*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 a l'huile de coco
- \* Sauté de veau aux champignons



\*\*\*\*\*

## Assiette du fromager gourmand (à la demande)

\*\*\*\*\*

## Dessert collectif

Servi sur miroir, décors et scintillant  
Personnalisable selon votre réception :

Délice de la FORGE (entremet chocolat noir et blanc) OU  
Royal CHOCOLAT (mousse chocolat noir praliné craquant) OU  
Fraisier ou Framboisier



CAFE AVEC LE DESSERT.



Vin blanc / vin rouge 1bouteille pour 3 convives.  
Eaux, Jus d'orange et coca cola sont servis à discrétion

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.