



NOS MENUS MARIAGES 2019

Menu à 48 €

Le Choix des Entrées

- Le foie gras de canard cuit au torchon et gros manseng, chutney de figes

ou

Salade Gasconne (salade, gésiers confits, magrets séchés, Toast de foie gras, tomates cerises)

Le Choix des Plats Chauds

- Le Rumsteck façon tournedos, gratin dauphinois aux cèpes et sa sauce béarnaise.

ou

- Le filet mignon Rossini, rösti de pommes de terre et sa sauce au porto.

Le Choix des Fromages

- 4 fromages en buffet : brie, emmental, basque, chèvre.

ou

- Salade, fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Le Choix des Desserts

- Omelette Gasconne flambée à l'armagnac (glace vanille et pruneau armagnac).

ou

- Le Coulant au chocolat noir maison sur lit de chocolat blanc parfumé au gingembre,

Sorbet mandarine

Ou

Fraisier, framboisier, poirier maison.

Café expresso

Prix net par personne, pain, couverts, verrerie, nappage compris.

Ces prestations sont à définir lors d'un rendez-vous

NOS MENUS MARIAGES 2019



Menu à 68 €

Le Choix des Entrées

- La terrine de foie gras maison à l'armagnac sur son toast de pain d'épices et confiture d'oignons.

ou

Le Duo de foie gras de canard : Le mi- cuit au sel de Guérande et le foie gras poêlé sur son lit de pommes.

Le Choix des Poissons

- La poêlée de gambas flambée au whisky et sa julienne de légumes acidulés (4 gambas par personne)

ou

- Brochette de Gambas, saumon et Saint jacques, sauce champagne, compotée de mangue

Le Choix des Plats Chauds

- Le magret de canard grillé façon tournedos, sauce foie gras, purée de pommes de terre aux cèpes, chiffonnade de mesclun et vinaigrette de framboise.

ou

- Le suprême de pintade à la royale, flan de légumes de saison, crème d'ail confit et sauce Buzet échalotes.

Le Choix des Fromages

- La planche de fromages : Le chèvre frais local, le Fleuron du Temple sur Lot, le brebis de Beaumont et sa confiture de cerises noires

Le Choix des Desserts

- Café gourmand avec 3 mini desserts : Crème brûlée, tartelette aux fruits frais, mousse au chocolat maison sur coulis de poires.

ou

- Le nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et son biscuit sablé.

- La pyramide de macarons aux différents parfums (4 macarons par personne) .

Café expresso

Prix net par personne, pain, couverts, verrerie, nappage compris.

Ces prestations sont à définir lors d'un rendez-vous

Possibilité de dessert amené par les mariés (pièce montée, gâteaux...)

Le Choix des Vins : **Tarif sur demande.**

- Vins de Buzet : Tradition, Baron d'Ardeuil blanc et rouge, Gueyze rosé et rouge
- Vins des Côtes de Gascogne : Chiroulet, Pellehaut, Uby.
- Côtes de Duras, Madiran...

Le Choix des eaux minérales plates et gazeuses : **Tarif sur demande.**



Pour toute demande particulière, nous consulter.

La table des enfants : menu enfant (- de 12 ans) à partir de 10 euros



Tarif : 12 € par enfant :

- Charcuterie et crudités de saison
- Roti de Bœuf et frites maison
- Brochette de fruits de saison ou glaces
- 1 verre de soda