



Menu groupe à 37.50 €

Minimum 25 personnes
Apéritif, vin de Bordeaux, fromage,
café compris
Kir à la pêche de vigne

Entrée

Aumônière de crabe et gambas en homardine
Salade d'Aquitaine (magret fumé, gésiers, et foie gras)
Salade et saumon fumé par nos soins
Terrine de canard au foie et aux figues
(au choix)

Plat

Pavé de Cabillaud à la plancha sauce vierge
Emincé de magret de canard au caramel de framboises
Quasi de veau braisé aux saveurs des bois
Cochon de Lait rôti et ses haricots tarbais(sup. 3 €)
(au choix)

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Dessert

Délice aux poires caramel
Suprême au deux chocolats
Omelette Norvégienne
Fraisier
Tutti frutti
(au choix)



Menu groupe à 37.50 €

Minimum 25 personnes
Apéritif, vin de Bordeaux, fromage,
café compris
Kir à la pêche de vigne

Entrée

Aumônière de crabe et gambas en homardine
Salade d'Aquitaine (magret fumé, gésiers, et foie gras)
Salade et saumon fumé par nos soins
Terrine de canard au foie et aux figues
(au choix)

Plat

Pavé de Cabillaud à la plancha sauce vierge
Emincé de magret de canard au caramel de framboises
Quasi de veau braisé aux saveurs des bois
Cochon de Lait rôti et ses haricots tarbais(sup. 3 €)
(au choix)

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Dessert

Délice aux poires caramel
Suprême au deux chocolats
Omelette Norvégienne
Fraisier
Tutti frutti
(au choix)