

Menu Garonne

Animation Foie Gras à volonté devant les convives au buffet :

Foie Gras maison mi-cuit et Foie Gras cuit
au parfum de fèves Tonka et son chutney de mangue et figues aux noix
Et leurs petits pains grillés et pains aux mendiants

~~

Animation chaude devant les convives au buffet :

Merveille d'Agneau rôti aux amandes et épices douces
Crevette en cage de pomme de terre
Croustillant de légumes, fondant de poulet au curry
Pastilla de Canard au fondant de pommes caramélisées
~~
Petite crêpe mousseline de mascarpone et Saumon Fumé aux airelles
Sucette de gambas, citron vert, coco
Bagel pavot bleu au chorizo ibérico
Verrine tomate confite, Perles océanes aux Pétoncles
Dos de saumon fumé au poivre de Penja, thé Matcha
Burger magret séché, pomme verte et sésame
Cuillère tartarine de légumes à l'émincé de filet de caille
Blinis d'écrevisses marinées au citron vert et Vodka

~~

Plat chaud servi à table

Filet de Canette rôti à la crème Muscat de Frontignan
ou
Dodine de Pintadeau fourrée d'Artagnan, sauce Gasconne
Gratin à l'italienne et soufflé printanier
~~
Plateau de fromages affinés sélection (5 sortes)
~~
Gâteau de soirée et son coulis de fruits exotiques
ou
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux par personne)

60,00 € TTC / personne (TVA 10 %)
(petits pains individuels et café compris)