

# Menu Gastronomique

Apéritif Maison et ses Amuse-Bouches

## Entrées

Foie Gras de Canard Maison

(Sur sa gelée au Mac Vin)

ou

Feuilleté d'Escargots

A la Crème de ciboulette

ou

Salade du Pêcheur

(Noix de St Jacques, Saumon Fumé,  
Baies des bois au vinaigre de framboise)

ou

Salade Périgourdine

(Salade, Foie Gras, Magret Fumé)

## Poissons

Filet de Saumon à l'oseille

ou

Filet de Sandre au Vin Jaune

ou

Lotte à l'Américaine (suppl. 1,50 €)

## Trou Bressan

## Viandes

Filet de Bœuf poêlé

sauce Poivre Vert

ou

¼ de poulet de Bresse au vin jaune

Magret de Canard

Aux échalotes confites et aux girolles

ou

Gigue de Biche sauce Grand Veneur

( en saison)

Toutes nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison

## Fromages

Fromage blanc à la crème ou assiette 3 Fromages Régionaux

## Desserts

Tarte Maison

ou

Framboisier ou Poirier

sur son Coulis de fruits

ou

Nougat Glacé

ou

Forêt Noire

## Café

## Vin en sus

70 pers et plus : **39**€90/pers – 50 à 69 pers : **41**€50/pers – 30 à 49 pers : **43**€00/pers

Gratuités : Repas du chauffeur **OFFERT** plus un repas pour 40 personnes

**L'Animation Dansante est assurée par nos habitués accordéonistes.**

Vous passerez un Après-Midi **FANTASTIQUE**



Un cadeau de bienvenue sera offert à TOUS

**ANIMATION  
DANSANTE  
COMPRISE**

