

MENU GOURMAND

39€/Pers. Menu unique*

de 12h à 15h30 ou de 19h à 23h00

Minimum 10 adultes

LES ENTREES

Foie gras de canard, confiture de figues, confit d'oignons tiède et mini brioche

Salade gourmande Landaise

(Salade, foie gras, gésiers de canard, magret fumé, haricots verts et pignons de pin)

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et jus corsé

Raviole de foie gras, crème de parmesan, filet d'huile d'olive parfumé à la truffe

(+3.00€/pers)

Assiette de saumon fumé, tzatziki et blinis tiède

Tartare de thon rouge mariné aux petits légumes croquants

(poivrons rouges, jaunes et verts, oignons rouges)

Brochette de la mer, compotée de fenouil, beurre safrané

(Saint Jacques, gambas, saumon au lard)

Tarte fine de rougets sur lit de piperade et quenelle de tapenade

Nage de Saint Jacques à l'anis étoilé sur fondue de poireaux



LES PLATS

Gigotin d'agneau braisé, polenta crémeuse et tomate Provençale

Filet de bœuf aux cèpes, écrasé de pommes de terre et tomate Provençale

Carré d'agneau rôti en croûte persillée, légumes du Sud et pommes de terre sautées

Grenadin de veau aux cèpes, ravioles de Royan et tomate Provençale

Confit de canard, pommes de terre Sarladaises

Dos de loup, flan de courgettes, purée de carottes & beurre blanc à la badiane

Filet de daurade royale, risotto crémeux aux poivrons, sauce vierge

Risotto crémeux aux noix de Saint Jacques et gambas

LES DESSERTS

Café gourmand (4 mignardises)

Coupe de fraises à la grenadine et menthe fraîche, boule de sorbet citron vert (en saison)

Tarte des demoiselles Tatin, boule de glace vanille

Tarte fine aux figues, boule de glace vanille

Fraisier, pointe de chantilly et coulis de fruits rouges (en saison)

Tartelette aux framboises, copeaux de chocolat blanc (en saison)

Cœur fondant au chocolat, boule de glace vanille, chantilly au caramel

Tartelette aux pommes façon crumble, boule de sorbet cassis

Gâteau de cérémonie

Pièce montée traditionnelle 3 choux/personne (supplément à prévoir: 2.50€)

Pièce montée en coffret 3 choux/personne (Supplément à prévoir : 2.50€)



LES BOISSONS COMPRISES DANS LE MENU

Café ou thé (sauf si dessert choisi café gourmand)

Vin AOC FIGUIERE rouge et rosé (1 bouteille de vin pour 3 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

LES SUPPLEMENTS

**Option détente: Minimum 30 adultes

Déjeuner avec salle privatisée de 12h00 à 17h30 : 42.50€

Dîner avec salle privatisée de 19h00 à 02h00 : 42.50€

Duo de fromages : 3.50€

LE CHEF VOUS SOUHAITE BON APPÉTIT!



LES GUEULES CASSEES

Un Domaine, une histoire...

***Menu unique**

signifie même entrée, même plat et même dessert pour l'ensemble du groupe

Le menu choisi doit être précisé lors de la signature du devis.

Le nombre de participants doit être confirmé par écrit 10 jours avant l'événement.