



Les entrées :

Charcuteries

Plateau de charcuteries artisanale

(Saucisse sèche, saucisson sec, boudin, chorizo, assortiments de pâtés ...)

A base de viande

Bouchée à la reine aux ris de veau

Raviole de foie gras et cœur de truffes

Salade gasconne : foie gras mi-cuit, magret

séché, gésiers, rillettes de canard

Cocotte de ris de veau aux morille au

sauce Noilly Prat

A base de poisson

Coquille St Jacques à la bretonne

Cassolette d'écrevisses et Saint Jacques sauce

Nantua

Croustillant de gambas, cèpes et bolet

Aumônière de St Jacques au Monbazillac

Papillote cristal : saumon, saint jacques, cabillaud,
asperges, carottes et poireaux