

Menu à 28 euros

Entrée : *Au choix*

- Salade Antipasti (lit de mesclun, jambon cru, légumes confits, tomates, œufs...)
- Aumônière de chèvre chaud
- Tartare de légumes et jambon de pays
- Feuillantine de Fruits de mer

Plat principal : *Au choix*

- Sauté de joues de porcs confites sauce chasseur
- Suprême de poulet à la crème
- Sauté de canard à l'orange
- Pressé de canard – Sauce aux poivrons rouges
- Filet de dorade

Et garniture.

Assiette de fromages.

Dessert :

- Profiteroles, Coupe de glace avec fruits de saison, Brioche façon pain perdu et sa poire au vin, Tiramisu, Moelleux au chocolat.

*Vins de pays,
Rosé, Café*

Menu à 33 euros

Entrée : *Au choix*

- Brochette de crevettes aux épices du soleil
- Cassolette de St Jacques aux petits légumes ou Tulipe de St Jacques aux petits légumes (maximum 40 personnes)
- Duo de brochettes saumon et colin sauce safranée
- Demi-avocat crevettes chair de crabe et saumon fumé
- Salade du Gers (lit de mesclun, champignons, lardons, gésiers, confit de canard, mais, tomates, œufs...)

Plat principal : *Au choix*

- Dos de cabillaud et sa fondue de poireaux
- Noix de porc marinée au miel et à l'orange
- Quasi de veau en cocotte sauce forestière
- Magret de canard rôti au miel sauce poivre vert (maximum 40 personnes)

Et garniture.

Assiette de fromages

Dessert :

- Profiteroles, Tarte aux pommes, Nougat glacé, Tiramisu, Tulipe aux fruits frais, Brioche façon pain perdu et sa poire au vin.

*Muscadet ou Sauvignon,
Saumur rouge ou Bordeaux,
Rosé, Café*

Menu à 37 euros

Entrée : *Au choix*

- Cassolette de St-Jacques aux petits légumes ou Tulipe de St Jacques aux petits légumes (maximum 40 personnes)
- Foie gras de canard Chutney de cerises noires

Plat principal : *Au choix*

- Brochette d'onglet de bœuf aux cèpes
- Filet de bar au gros sel sur lit d'épinards.
- Confit de cuisses de canard à l'orange.

Et garniture.

Assiette de fromages

Dessert : *Au choix*

- Gâteau commandé chez l'un de nos pâtisseries
- Dessert au choix parmi les suivants : Profiteroles, tarte aux pommes, nougat glacé, coupe de glace avec fruits de saison, brioche façon pain perdu et sa poire au vin, Tiramisu, Brownie au chocolat.

*Riesling ou Sauvignon,
Saumur rouge ou Bordeaux,
Rosé, Café*

Apéritifs

Supplément repas : 3,50€

Kir, ou Jus de fruit
Biscuits salés

Apéritif Supérieur : 5,50 €

Kir, ou Jus de fruit
1 verrine
3 toasts + Biscuits salés

Apéritif Amélioré : 8 €

Kir, ou Jus de fruit
1 Navette au Jambon
3 toasts
2 Feuilletés chauds ou
2 Réductions sucrées

Apéritif Dînatoire : 15 €

Kir, ou Jus de fruit
Pain surprise
2 verrines
1 Navette au Jambon
4 Feuilletés chauds
4 Réductions sucrées