



### **Menu groupe à 38.00 €**

Minimum 25 personnes  
Apéritif, vin de Bordeaux, fromage,  
café compris  
Kir à la pêche de vigne

#### **Entrée**

Aumônière de crabe et gambas en homardine  
Salade d'Aquitaine (magret fumé, gésiers, et foie gras)  
Salade et saumon fumé par nos soins  
Terrine de canard au foie et aux figues  
(au choix)

#### **Plat**

Pavé de Cabillaud à la plancha sauce vierge  
Emincé de magret de canard au caramel de framboises  
Quasi de veau braisé aux saveurs des bois  
Cochon de Lait rôti et ses haricots tarbais(sup. 3 €)  
(au choix)

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

#### **Dessert**

Délice aux poires caramel  
Suprême au deux chocolats  
Omelette Norvégienne  
Fraisier  
Forêt noire  
(au choix)



### **Menu groupe à 38.00 €**

Minimum 25 personnes  
Apéritif, vin de Bordeaux, fromage,  
café compris  
Kir à la pêche de vigne

#### **Entrée**

Aumônière de crabe et gambas en homardine  
Salade d'Aquitaine (magret fumé, gésiers, et foie gras)  
Salade et saumon fumé par nos soins  
Terrine de canard au foie et aux figues  
(au choix)

#### **Plat**

Pavé de Cabillaud à la plancha sauce vierge  
Emincé de magret de canard au caramel de framboises  
Quasi de veau braisé aux saveurs des bois  
Cochon de Lait rôti et ses haricots tarbais(sup. 3 €)  
(au choix)

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

#### **Dessert**

Délice aux poires caramel  
Suprême au deux chocolats  
Omelette Norvégienne  
Fraisier  
Forêt noire  
(au choix)