

Repas de groupe (Vins et cafés compris)

Menu (Banquet) à 24€

Filet de dorade à la basquaise

Confit de canard garnit

Fromage, confiture

Vacherin

Menu (Banquet) à 26€

Dos de Saumon, sauce béarnaise

Caille farcie, petit jus de cuisson

Fromage confiture

Tarte de saison

Menu (Banquet) à 30€

*Daurade Royale à la vinaigrette chaude sur une compotée d'oignon doux
et de poivrons, chips d'ail*

Ou

Pavé de Morue fraîche, tapenade d'olives noires et Crème d'ail

Magret de Canard, cortège de légumes

Ou

Côtes d'Agneau, Haricot blanc mijotés pendant 3 heures

Fromage confiture

Mousse exotique ou Gâteau basque maison

Menu de Groupe à 32€

*Tronçon de Cabillaud au thym citron sur une Compotée multicolore aux
Poivrons, Crème acidulée aux herbes*

Ou

Tarte à la Basquaise aux filets de Rougets, coulis de tomate au thym

Ou

*Salade Gourmande au Foie gras et Jésier de canard, Vinaigrette à l'échalote et
huile de noix*

Ou

*Terrine de Lapereau à l'Armagnac et aux Pruneaux, vinaigrette de tomate au
concassé de cornichon et câpre, Parfum d'Espelette*

*Pavé de bœuf, Sauce pauvre homme, pressé de pommes de terre au parfum de
Muscade*

Ou

*Râble de Lapin, fourré aux abricots secs, sur un lit de fondue aux poireaux, jus de
cuisson déglacé au miel et jus de veau aux épices*

Ou

Rôti de veau à la Crème de champignons des bois, pâtes fraîches à l'estragon.

Ou

*Brochettes d'Agneau en persillade, Tomate rôties au thym et à l'ail, Pomme de
terre surprise*

Pain perdu aux amandes, crème glacée à la vanille bourbon

Ou

Omelette Norvégienne maison

Ou

Tarte de saison, Sorbet de fruits rouges