

Repas de Mariage

Menu à 41€

Consommé Cheveux d'Ange

Merlu frit mayonnaise

Magret de Canard braisé et sa jardinière de légumes

Refuge des Escargots

Parfum de nos Pâturages

Confiture de Cerises

Pièce Montée

Le petit brésilien

Bordeaux Blanc et Rouge

Menu à 46€

Consommé Cheveux d'Ange

Filet de Dorade

Cœur de Charolais et sa jardinière de Légumes

Refuge d'Escargots

Parfum de nos Pâturages

Confiture de Cerise

Gâteau de la Mariée

Le petit brésilien

Bordeaux Blanc et Rouge

Menu à 65€

Consommé Cheveux d'Ange
Délice des Landes (Foie Gras)
Pavé de Lotte à la façon d'un ragoût
Magret de Canard, et sa Jardinière de Légumes
Refuge des Escargots
Parfum de nos Pâturages
Confiture de Cerises
Pièce Montée
Le petit Brésilien

Menu à 80€

Crème de Potiron
Saveur des Landes (Foie Gras)
Bar Sauce Hollandaise
Filet de bœuf, Cortège de Légumes
Parfum de nos Pâturages
Confiture de Cerises
Pièce Montée
Le Petit Brésilien

(Vins compris, Bordeaux rouge et Jurançon sec et moelleux)

Menu à 85 €

Consommé Cheveux d'Ange

Foie Gras du Sud-ouest Confit par mes Soins

Ou

*Homard en Bellevue, Cocktail de fruit de mer, Crème aux herbes
du jardin*

*Pavé de Bar du Golfe Saisit sur la peau, Crème à
l'Echalote, Petit Farci Basque*

Ou

Filet de sole, Cèpes confit et Crème au parfum de noisette

*Pigeonneau rôti en Cocotte, petit jus de réduction aux copeaux de
Bayonne, cortège Forestier*

Ou

Pavé de Bœuf au Foie Gras, Jus de veau réduit, trilogie légumière

*Parfum de nos Pâturages Confiture de cerise noire,
Délice des Escargots*

Pièce montée des Mariés, à la Crème de Vanille et au Chocolat

Ou

Fraisier au Parfum des îles, Coulis de Fruits rouges

Vins : Bordeaux rouge, Jurançon moelleux et sec et café compris