

Menu Dégustation en traiteur

*Mille Feuilles de Foie Gras de Canard au Pain d'Épices et
Chutney d'Oignons Rouges au Cassis*

ou

*Poêlée de Ris d'Agneau dans sa Tulipe Croustillante,
Jus au Floc de Gascogne Parfumé à la Truffe*

ou

*Terrine de Canard Gascon au Foie Gras, Diamants de Guérande,
Coulis Pomme d'Amour au Piment d'Espelette*

*Brochette de Lotte Panée au Parmesan,
Sorbet aux Poivrons*

ou

*Marquise de Saint-Jacques et saumon Fumé,
Sirop de Vinaigre Balsamique*

ou

*Dos de Sandre Poêlé sur une
Confiture de Vin Rouge et son Jus aux Crustacés*

*Tournedos de Canard Snacké au Miel du Moulin et
Poêlé de Fruits de la Forêt*

ou

Confit de Canard Maison à la Chapelure d'Herbe, Pommes Grenailles

ou

*Pressé d'Agneau Revisité :
Souris d'Agneau Cuite dans son Jus, Poêlée de Légumes Frais à l'Estragon*

Les Proies de Maître Corbeau et sa Valse Effeillée

ou

Chèvre Frais aux Fines Herbes sur la Rosée du Jardin

ou

Beurre de Roquefort sur le Cœur des Prairies

Pièce Montée en 3 Parfums

ou

Gourmandises des Mariés

Prestation comprenant

*La mise en place, la prestation de service, les cuisiniers, la vaisselle complète du repas et la livraison
Nappes et serviettes tissus blanches pour table rectangulaire*

Auberge du Lion d'Or