

MENU DE FÊTES ENTREPRISES

ALL INCLUSIVE !!

40€ TTC/ personne

Cocktail et amuses-bouche

Gravelax de truite de la Touvre, crème ciloulette et blinis de pommes de terre

Ou

Terrine de lapin, cœur de foie gras de canard

Blanc de volaille farci aux fruits secs, sauce crémée à la truffe, grenailles au sel

Ou

Blanquette de poissons, riz basmati sauce Mouclade

Café gourmand de Noël

Les vins :

Julien de Savignac, Bergerac blanc sec

La Fleur St André, Côtes de Bordeaux 2015

Menu proposé à partir de 8 personnes, sur réservation au moins 48h à l'avance.