



Le Menu à 54,90€

Afin de garantir la qualité du service, votre choix sur 1 entrée, 1 plat et 1 dessert, commun à l'ensemble des convives, doit nous être communiqué à la réservation.

La Terrine de Foie-Gras de Canard

ou

Le Saumon Fumé Maison

ou

Les 9 Huîtres spéciales d'Arcachon

Le Chateaubriand de Bœuf Blond d'Aquitaine

ou

Le Magret de Canard entier, jus aux Cèpes

ou

Le Médaillon de Lotte poêlé, jus au thym et au lard

Le Fondant au Chocolat, servi avec une glace vanille maison

ou

Le Fontainebleau aux Framboises, sorbet Agrumes et Champagne Rosé

ou

La Croustade Gasconne aux Pommes et à l'Armagnac
servie avec une Glace maison Pruneaux-Armagnac

Café

Château le Thil 2006 Pessac Léognan rouge

ou

Graves blanc - Château Roquetaillade la Grange 2009

1 bouteille pour 3 personnes

Les vins peuvent être panachés

Bouteille supplémentaire 28,00€

Spécial groupe en supplément

Apéritif 1 verre de Tariquet 1° Grives

Vin blanc moelleux et très fruité des Côtes de Gascogne

ou 1 Kir Royal au Crémant de Bordeaux

2,90€ / personne

et

Eaux minérales Evian et Badoit à discrétion

1,90€ / personne