

MENUS WITH ANIMATIONS

Singer, Accordionist and Pianist during a part of the dinner (3x15 min)
35 persons minimum

MENU GUINGUETTE N°1

60 €

Bavaroise de crabes et d'écrevisses

Mousse of crab & crayfish

Feuilleté de pétoncles et d'écrevisses au coulis de crustacés

Scallops & cray fishes with shell, fish sauce

Cuisses de grenouilles à la Provençale

Frogs's legs

—

Filet de saumon et daurade au Riesling en papillote

Fillet of Salmon and Sea Bream with Riesling in parcels

Côte de veau à la crème de morilles et son gratin dauphinois

Veal cutlet with morel sauce and potatoes gratin

Confit de canard et son gratin dauphinois

Preserved duck and potatoes gratin

—

Nougat glacé aux amandes

Iced nougat with almonds

Charlotte aux poires et chocolat

Pears charlotte cake

Crème brûlée

Custard cream

1 kir

1 kir

1 Bouteille Bordeaux blanc ou rouge 4

1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

Café

Coffee

MENU GUINGUETTE N°2

80 €

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

Salade de Saint-Jacques et de langoustines tièdes au vinaigre

balsamique

Scallops and cray fishes salad with balsamic vinegar

Gambas aux poivrons doux, flambées au Whisky

Prawns with sweet peppers, flambéed with Whisky

—

Filet de bœuf Périgieux et sa garniture

Fillet of beef and its accompaniment

Mignon de veau aux morilles et sa garniture

Veal medallions with morels and its accompaniment

Filet de bar aux herbes et croustillant de légumes

Fillet of sea bass with basil and crispy vegetables

—

Assiette de petits fours sucrés

Plate of sweet petits fours

Tulipe de fruits frais et glace rhum raisin

Tulip of fresh fruits and rum raisin ice

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

Upside down apple pie with vanilla ice cream

1 kir royal

1 Champagne 's kir

1 Bouteille Bordeaux blanc et 1 bouteille de Bordeaux rouge pour 4

1 Bottle of white and red Bordeaux for 4

Café

Coffee