



Menu Arcalod

Entrées froides

Foie gras de canard aux figues Maison, mesclun et toasts
Salade de la mer et ses gambas marinées

Entrées chaudes

Soufflé de Saint Jacques écrevisses et timbale de risotto
Fusilier ou perchette beurre citron et son accompagnement *
Saint Jacques échalotes et citron *
Coquille Saint Jacques et son mesclun *

Instant glacé normand ou savoyard

Plats chauds

Mignon de veau farandole des bois
Magret de canard landais au miel ou orange ou champignons
Poularde fermière aux morilles
Suprême de pintade au Calvados

Garnitures (3 au choix)

Gratin dauphinois
Tomates provençales
Fagot d'haricots verts
Timbale de flan de courgette
Gratin de brocolis
Carré de vitelotte

Buffet de fromages affinés
Petits pains boule, couronne, pain aux noix

Dessert

Entremets de cérémonie
Pièce montée (mini 25 pers)

Café

Tarif par personne : 41,00 € TTC (TVA à 10%)

* *Produit pouvant entraîner une hausse du tarif du menu selon les cours*

*l'Atelier
Sucré
Salé*