



Menu de Fête

(menu unique pour tous vos convives)

Prix : 56€

- Pour accueillir ...

Kir ou Soupe de Champagne ou Sangria & 4 Tapas Terroir

Entrées :

- Ceviche d'Espadon, herbes fraîches, citron vert, oignons rouges et brunoise de Tomates.
- Salade Gourmande de l'Auberge au Foie gras, Magret fumé, Légumes pickles et toast campagnard.
- Terrine de Foie gras de canard, Sud-Ouest, au Porto et chutney d'Oignon rouge aigre doux.
- Escalopes de Foie gras poêlé, dans émulsion de Châtaignes, copeaux de Foie gras et croquant au Noisette.
- Pressé de Cochon au Foie gras, Choux, Carottes et Champignons, jeunes pousses et vinaigrette Piquillos
- Tartare de Thon rouge marinade thaï, herbes fraîches, mirepoix de Courgettes et Tomates.
- Gravlax de Saumon Label Rouge, crème scandinave et salade mêlée.
- Méli Mélo de St Jacques et Gambas snackées, salade folle aux Agrumes, tuile de Pain.

Plats :

- Tournedos de Magret de canard Rossini, Légumes de saison et Gratin dauphinois.
- Carré d'Agneau Persillé, Haricots de nos régions et Pommes vapeur, sauce Raïta à la tomate.
- Tajine de Souris d'Agneau aux Pruneaux, petits Légumes et Semoule légère aux épices.
- Pavé de Veau aux Cèpes et Cognac, fine purée de pomme de terre huile de Truffe et craquant de Serrano.
- Filet de Boeuf Wellington, sauce forestière, Légumes rôtis et jeunes pousses de salade.
- Carré de Porc ibérique confit au Miel et à l'Ail, Poire rôtie aux herbes, Polenta crémeuse et jus réduit.
- Pavé de Cabillaud sur peau, velouté de Maïs, Petits Pois et tomates rôties.
- Darne de Merlu de ligne Koskera et Pommes fondantes à la crème.
- Saint Jacques sur Risotto Milanais, Tomates confites et crème légère citronnée.
- Lotte au curry rouge et lait de coco, Riz parfumé et paille de Légumes citronnés.
- Curry de Gambas du Kerala, Légumes de saison et riz basmati cardamome.

Fromage :

- Assiette de Brebis, confiture de Cerise, Salade **OU** Assiette de 3 Fromages, Salade

Desserts :

- Le Fraisier, le fameux (Saison)
- Nougat glacé, coulis de Fruits rouges et crème Chantilly.
- L'Omelette Norvégienne de l'Auberge au Grand Marnier OU Duo Grand Marnier, Sorbet Cassis
- Le Royal Chocolat, Crème anglaise à la Pistache.
- Entremet Caraïbe, Chocolat au lait et Noix de coco.
- Entremet Praliné et Citron.
- Mille feuille à la crème de Mascarpone et Noisette.
- Tarte au Citron vert meringué façon Mojito.
- Entremet Exotique Coco, coeur de Mangue et biscuit Pistache.
- Fantastik Fraise Citron et Basilic.
- Tarte d'automne au Caramel et fruits secs
- Pavlova aux fruits de saison et crème glacé.

Café & Vin de l'Auberge - 1/4 par personne (Rouge & Blanc : AOC St Mont - Rosé : Béarn)