



Menu de Réception

(menu unique pour tous vos convives)

Prix : 37€

- Pour accueillir ...

Kir ou Soupe de Champagne ou Sangria & 4 Tapas Terroir

- Pour démarrer ...

- Notre Norvégienne (Saumon frais & fumé, Pommes de Terre & Pommes Fruits), Gaspacho de Tomate
- Plancha de Gambas marinées, au lait de Coco et Coriandre
- Clafoutis de Merlu au piment d'Espelette et Tomates confites
- Papillote de Saumon au Beurre blanc sur lit de légumes croquants
- Feuilleté de Merlu & sa Julienne de Légumes
- Carpaccio de Saumon mariné au Basilic, Chèvre frais à la Ciboulette
- Assiette Océan : Rillettes de Saumon, Gambas, Salade aux Ecrevisses, Terrine de Poisson
- Croustillant de Boudin Basque aux Pommes et Amandes
- Salade du Terroir (Magret fumé, Gésiers confits, Asperges, Pignons)
- Feuilleté de Chèvre chaud, Miel et Jambon cru
- Feuilleté d'Asperges sauce Mousseline (en saison)

- Pour suivre ...

- Tajine de Poulet et Agneau aux Citrons confits, Petits Légumes
- Caille aux Raisins et Fruits secs, Pomme de Terre à la cendre et crème de Ciboulette
- Suprême de Pintade, Poire rôtie & Pain d'Epice OU sauce Forestière, Pommes Grenaille sautées
- Boeuf fondant de « 7 h », en tranche épaisse, petits lardons, Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive
- Mignon de Porc en croûte de Noisette, jus acidulé, Gâteau de Légumes de saison
- Carré de Porcelet rôti au four, à l'Ail et aux Poivrons, Pomme de Terre à la cendre et crème de Ciboulette
- Epaule de Porcelet confite, jus au thym, Poêlée Grenaille Haricots verts et Champignons
- Tournedos de Canard mariné Piment d'Espelette et Epices, Poêlée Grenaille Haricots verts et Champignons
- Fricassée de Poulet Fermier au Vinaigre OU mariné Citron et Coco OU à la crème D'Estragon, Pommes Grenaille sautées
- Quasi de Veau braisé, Coriandre et Cacahuètes, Gâteau de Légumes de saison
- Pavé de Merlu, Ail et Piquillos, Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive

(Garnitures modifiables en fonction de vos souhaits)

- Fromages ...

- Assiette de Brebis & confiture de Cerise OU Assortiment de 3 Fromages, & salade OU Fromage blanc faisselle

- Et pour finir sur une note gourmande ...

- Nougat glacé, coulis de Fruits rouges et Crème fraîche (ind)
- Tatin aux Pommes, coulis de Kiwis et Glace Caramel Fleur de sel (ind)
- Délice de Fruits exotiques sur crème Chiboust à la Passion
- Pomme au four «envanillée» sur Sablé poivré & Caramel chaud (ind)
- Fondant au Chocolat & crème Anglaise, Verrine de Fruits rouges (ind)
- Crème Brûlée au Spéculos (ind)
- Royal Chocolat (tout « Choco » OU sur Coeur croquant Framboise) & sa brochette de Fruits frais
- Fraisiers (en saison)
- Aumônière Pommes & Pruneaux à l'Armagnac (ind)
- Omelette Norvégienne
- Gourmandise Poire Caramel
- Financier « tout caramel »

Café & Vin de l'Auberge – ¼ par personne (Rouge & Blanc : AOC St Mont – Rosé : Béarn)