

Menu "gourmand"

Xir et ses feuilletés

entrée au choix :

Courte de rouget aux pommes

Salade du Gué de Gênes

plat au choix :

Ravé de dorade et sa sauce crustacé

Fondant de pintadeau farci et sa sauce au cidre

Assiette de fromages et salade verte

Dessert au choix

Café

vin blanc : Sauvignon

vin rouge : Bordeaux « Gênaux la Pierrière »

prix du menu ttc : 25.50€

Menu "festival des saveurs"

Xir et ses feuilletés

entrée au choix :

Courte de st jacques au pommeau
Terrine de homard aux petits légumes

plat au choix :

Faux-filet rôti et sa sauce au poivre ou forestière
Dos d'aiglefin à la dieppoise

Assiette de fromages et salade verte

Dessert au choix

Café

vin blanc : Sauvignon

vin rouge : Bordeaux "Généaux la Pierrière"

prix du menu ttc : 32.50€

Menu "Fin gourmet"

Cocktail du Gué de Gênes et ses feuilletés

entrée au choix :

Salade périgourdine

Feuilleté d'escargots et sa crème provençale

Plat au choix :

Paupiette de sole et sa sauce aux st jacques

Souris d'agneau et sa sauce au thym

Assiette de fromages et salade verte

Dessert au choix

Café

vin blanc : Sauvignon

vin rouge : Premières Côtes de Blaye « Château Louilleau »

prix du menu ttc : 36.50€

Menu "Dégustation"

Cocktail du Gué de Gênes et ses amuses-bouche

1ère entrée au choix :

Terrine de foie gras de canard "maison"

Salade de st jacques aux queues d'écrevisses

2ème entrée au choix :

Bar grillé et sa sauce aux asperges

Crème brûlée de st jacques au curry

Plat au choix :

Ravé de biche et sa sauce forestière

Filet de boeuf et sa sauce béarnaise

Assiette de fromages et salade verte

Dessert au choix

Café

vin blanc : St-Mont (vin rosé possible sur demande)

vin rouge : Château Louilleau (1ères côtes de Blaye)

prix du menu ttc : 44.50€