



Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

Les Entées

Millefeuille de saumon mariné à l'aneth

Cœur de salade au citron vert et huile d'olive

Galantine de canard à l'ancienne à la fondue d'oignons

Mousseline de poissons avec son émulsion d'oseille et son blinis

Le médaillon du Périgord, Terrine de canard maison farci de foie gras frais servi avec toasts tièdes.

Marbré de truite au saumon fumé, servi avec cresson et crème balsamique.

Tartare de la mer enrobé de saumon mariné et sa mousseline.

Méli-mélo de langoustine et crabe sur lit de jeunes pousses de salade, aromatisé au vinaigre de framboises et huile de noisettes. Magret fumé et fond d'artichaut.

Terrine de ris de veau aux champignons noirs avec ses fruits secs.

Navarin de la mer sauce chablis sur lit d'endives confites

Aumônière de st jacques sauce safran et julienne de légumes.

Salade landaise de la tourelle, foie gras, filet de canard fumé maison sur lit de salade au vinaigre de framboises servi avec toasts

Les Plats

Suprême de pintadeau aux champignons des bois, pommes château, tomate confite

Gigot d'agneau rôti à la crème d'ail, gratin dauphinois et tomate provençale

Dos de saumon rôti en écailles, sauce champagne, mikado de légume, pommes safranées

Pièce du boucher au jus de morilles et son flan de légumes avec gratin dauphinois

Rosace de magret de canard aux trois poivres, tomate provençale et gratin dauphinois

Filet de bar sur lit de fenouil, sauce romarin, riz sauvage, tomates grappes

Aiguillettes de bœuf cuites dans leur jus, sauce périgourdine, tomate provençale et gratin dauphinois

Filet de dorade au beurre de noisettes, flan de légumes et tomate rôti

Le filet de bœuf, sauce périgueux, gratin dauphinois et fagots d'haricots verts

Gourmandise d'agneau au thym, pommes château et flan de courgettes

Filet de sole aux légumes de printemps, sauce romarin

Les Desserts

Gâteau aux choix

Charlotte exotique, Verger champenois, Forêt noire, Charlotte poire, Royal, Fraisier, Framboisier, Opéra, Noisetier, Elodie, Caprice.

Brochette de fruits ou Corbeille de fruits

Pièce montée en croque en bouche à la nougatine

