

## **Relais Bazadais**

**Dupouy Jérôme**

3, chasies est

33430 Bazas

06.84.30.89.02

Jerome.Dup@cegetel.net

www.relais-bazadais-bazas.fr



### **Entrée**

Terrine de foie gras de canard parfumée à l'Armagnac

**Ou**

Croustillant de foie gras et pommes avec sorbet poivron piment d'Espelette

**Ou**

Crépinette de Homard et Sébaste

**Ou**

Aumônière de St jacques et fondue de poireaux et courgettes



Cassolette de ris de veau

**Ou**

Cassolette de St jacques et crevettes sauce « sancerre »



**Trou Cubain**

**Ou**

**Trou Normand**

### **Plats**

Tournedos Rossini

**Ou**

Magret grillé sauce au miel

**Ou**

Suprême de pintade farcie au foie gras sauce Champagne

Ou  
Carré d'agneau sauce au thym

### **Accompagnements**

Flan de pommes de terre aux cèpes et légumes

Ou

Flan de courgettes et pommes duchesses

Ou

Risotto aux asperges vertes et tomates cerise

### **Fromage**

Plateau de fromage et Salade verte

Ou

Assiette de brebis et confiture de cerise noire et salade

### **Dessert**

Pièce montée Glacée

(Choux glace vanille, sauce chocolat, chantilly et Macaron et Royal chocolat)

Ou

Pièce Montée Traditionnelle

Ou

Wedding cake à l'américaine

### **Café et son cannelé**

Corbeille de fruits et buffet de café pour la fin de soirée