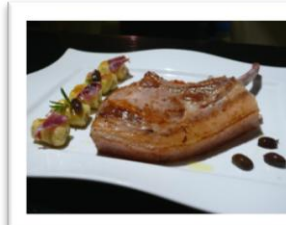




Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

MENUS DE FIN D'ANNEE 2019 Sociétés et Groupes

(à partir de 10 personnes)



Menu à 35 € TTC

Raviole de Brandade de Haddock aux Herbes Anisées,
Velouté de Coquillages et Ecume de Lait Fumé

Filet de Canette relevé à la Graine de Coriandre,
Crèmeux de Panais-Coco et Pomelos Chinois à
l'Estragon, Noix de Cajou, Jus court au Curry Bengali

Coque de Meringue Coco, Crèmeux Exotique, Tartare
de Mangue et Crème légère Citron Vert, Sorbet
Passion

Café Cannelé

Château Haut Guillebot Cuvée prestige
(Blanc ou Rouge 1 Bouteille pour 3 Personnes)

Menu à 45 € TTC

Foie Gras de Canard mi-cuit mariné au Lillet Blanc,
Confit de Coing au Porto, Tuile de Pain à la Châtaigne

Du Cannelloni de Tourteau au Céleri rave et Cacahuète,
Salade de Frisée aux Herbes fraîches
et Radis toutes Couleurs en Pickles

Lieu Jaune de Ligne braisé au Vadouvan, Pomme de
Terre confite à la Graisse de Canard, Salsifis au Jus de
Braisage et Chips de Légumes anciens

Du Paleron de Veau cuit longuement et parfumé à la
Sauge du Jardin, Légumes d'Hiver glacés au Jus Truffé
et Fumet brun aux Feuilles de Citronnier

Entremet Chocolat Lait Noisette, Crèmeux Choco Noir
Galingale, Biscuit Noisette et Sorbet Galingale

Café Mignardises

Château Haut Guillebot Cuvée prestige
(Blanc ou Rouge 1 Bouteille pour 3 Personnes)

Sortie Rocade N°6 – 130, Av du 11 Novembre – 33290 BLANQUEFORT – Tél.05.56.35.09.24 – Fax 05.56.57.13.83

SAS au Capital de 40000€ - RCS Bordeaux B314238858 – Siret 31423885800018 – APE 5510Z – TVA intra 314238858FR

www.lescriquets.com – email : hotel@lescriquetss.com