

Le samedi 11 Septembre 2010

Soirée de Gala

# Atmosphères, attitudes festives et contemporaines

*Long cocktails d'apéritif*

*Bouchées Froids*

Cocktail de crevettes, gelée d'agrumes et purée d'avocats en ver'in

Noix de st Jacques en marinière et ses aromates en cassolette

Sucette de foie gras au chocolat

Cœur de radis et son tartare de crevettes

Buffet Ecailler Dégustation d'Huîtres spécial DEGRAVES Cap Ferret

Jambon Serrano chiffonade

Petits Toasts de Pain de Campagne, Pain d'Epices

*Le chaud*

Chausson d'agneau

Brochette de lotte

Patience

Glacé à la menthe

*Plat chaud servi à table*

Canon d'agneau de lait au lard, Côtelette troussée de pistaches, millefeuille de légumes

Claie de 4 fromages posés sur table, pain aux noix

Quatuor Gourmand 4 petits desserts

*Cafés et ses minis cannelés*