Carte des dîners de mariage

Prix :95,00€

Pour le cocktail apéritif, laissez-vous tenter par :

Le Saumon fumé “ Maison ” au Bois de Hêtre, accompagné d’un Verre de Vodka sculpté dans la glace
Le Saumon Norvégien présenté sur un lit de glace et préparé en tartare au buffet devant les invités
Le Jambon de Serrano accompagné de Grosses Câpres douces ibériques
Le Foie Gras de Canard en déclinaison
Les Gambas Sauvages de Madagascar sautées à la plancha

***

Ensuite, passez à table pour le dîner. Le Chef Bernard vous propose :

Une Sélection de Bœuf « Blonde d’Aquitaine » « Parthenaise » ou « Limousine » cuit selon les préférences de vos invités
Une sélection de produits de la mer : Coquilles St Jacques, Bar de Ligne, Daurade Royale et autres.

***

Puis vient le dessert, le moment le plus attendu des plus gourmands.
Faites frétiller les papilles de vos convives :

La Pièce Montée
Le Weeding cake
la Pyramide de Macarons
la Cascadine d’Entremets

A partir de 95 euros / hors boissons alcoolisées