



Menu de mariage

Prix :50,00€

Médailon de foie gras maison mi-cuit au banyuls ambré, chutney de mangue aux fruits secs, caramel de cerise et brioche toastée

OU

Duo de saumons : Cuit au gravlax et son coleslaw de légumes à la coriandre et saumon fumé

Pavé de lieu noir en croute de céréales, Beurre blanc au curry

OU

Brochette de Saint-Jacques et légumes au piment fumé, coulis de tomate au jus de crustacé

Nos plats sont proposés avec un flan de courgette à l'ail et thym frais

Suprême de pintade rôti et sa sauce girolles

OU

Tourte d'agneau braisé et son jus de viande au romarin

Nos plats sont proposés avec une polenta aux épices douces et ses tomates cerises confites

Duo de fromage d'Auvergne et sa petite salade à l'huile de noix

OU

Tartelette de Saint-Nectaire et sa chips de jambon cru et sa petite salade à l'huile de noix

Dessert au choix