

Menu de mariage

Prix :70,00€

En terre mer : Médaillon de foie gras maison mi-cuit au banyuls ambré sur sa brioche toastée, gambas flambée, caramel d'orange et petite salade roquette

OU

Terrine de rouget et Saint-jacques aux petits légumes et graine de fenouil torréfiées, salade de légumes croquants aux saveurs d'Asie

Tarte fine de sandre sur sa fondue de poireaux, sauce champagne aux agrumes

OU

Bonbon de homard et saint jacques, bisque réduite

Nos plats sont proposés avec risotto aux herbes fraiches

Duo de canard : magret en basse température au citron et thym frais, croquette d'effiloché de canard et jus de canard au thym

OU

Piccatta de veau aux morilles et son jus de veau

Nos plats sont proposés avec une purée de vitelotte et une cour de légumes verts aux herbes fraiches

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

OU

Saint-Nectaire chaud en croûte et sa croquette de gaperon, petite salade à l'huile de noix

Dessert au choix