



## Menu découverte

Prix : 75,00€

### Entrée

Saumon fumé à la ciboulette, sa crème fouettée et son blinis

Tartare de saumon aux agrumes et son toast croquant

Salade de mesclun au foie gras et ses noisettes croquantes

\*\*\*

### Poisson

Pavé de saumon rôti, avec ses légumes de saison et son jus de thym

Duo de la mer en papillote en paillote sur son lit de légumes

Dos de lieu et sabayon de champagne

\*\*\*

### Viande

Mignon de porc aux graines de moutarde et son gratin dauphinois

Magret de canard sauce griottines, purée de céleri, grenaille de pommes de terre

Aiguillettes de poulet fermier sauce foie gras

\*\*\*

### Fromage

Trio de fromages sur son lit de salade

Chèvre chaud et sa salade de noix

\*\*\*

### Dessert

Assiette des mariés

Chocolatier du chef

Gâteau des mariés