



Menu Tradition

Prix : 65,00€

Entrée

Marbré de caille au foie gras et vin de banyuls,

Pleurotes à l'huile de noisette, jeunes pousses fleuries et chutney de poires

OU

Symphonie marine : saint-jacques, crabe, crevettes et saumon,

Déclinés suivant la saison de votre fête, crème battue au citron et blinis

OU

Duo d'asperges et artichaut aux senteurs de pesto,

Croustilles parmesan et roquette aux copeaux de truffe

Plat chaud

Épaule d'agneau braisée au vin de tavel,

Tapenade, ail en chemise et jus au thym, garniture provençale

OU

Filet de daurade royale rôti à la peau,

Lard croustillant et fumet de gambas corsé au piment d'espelette,

Risotto « façon putanesca »

OU

Llonge de veau rôti aux champignons des bois,

Crème de petit pois et mée de légumes verts, pomme maxime

Fromage

Fromage de chèvre des cévennes mariné à l'huile d'olive et thym,

Bouquet de jeunes pousses au vinaigre de miel

Dessert

Fin gâteau chocolat,

Tuile gruée, sorbet agrumes

OU

Dacquoise aux framboises,

Sorbet citron

Gâteau des mariés ou pièce montée traditionnelle ou wedding cake

Gâteau à l'américaine à choisir parmi :

Le trianon : entremet aux trois chocolats sur fond croustillant au praliné

Perle noire : biscuit moelleux au chocolat, suprême d'orange au caramel, mousse au chocolat manjari grand cru, croustillant chocolat et riz soufflé

Lou framboise : crème onctueuse à la vanille, financier aux fruits rouges, compôtée de framboises, sablé amande et noisette

OU

Pièce montée traditionnelle :

Appelée aussi "croque en bouche", classique et toujours aussi belle. Composée de 3 choux vanille caramélisés par personne et joliment décorée de nougatine "maison"

OU

Wedding cake (supplément de 6.00 €/personne)

Entièrement personnalisé selon votre thème.

Boissons (Incluses pendant le repas)

Aop costières de nîmes gallician prestige

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

OU

Aop languedoc devois de perret (supplément de 2. 50 €/personne)

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

Champagne

Fontaine de champagne cuvée «vatel» (1 coupe par personne)