

# 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 mêlée 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 joliement 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)