



Formule Lounge

Cocktail pour la Garden Party

Bruschetta de chèvre à la tomate marinée et sa ventrèche croustillante

Magistral de légumes du soleil confits et oeuf de caille, vinaigre de mangue

Mini pâté croute de canard pistaché

Opéra de Foie Gras sur son toast de pain d'épices croustillant

Toasts assortis (crème brûlée au foie gras, jambon cru, saumon fumé en Dombes)

Verrine aux deux saumons à l'aneth

Terrine de brochet aux petits légumes

Tomate cerise et bille de Mozzarella sur fleuret

Panier de légumes en bâtonnet et leur sauce (2)

Tortilla au chorizo

Granité de tomates à l'huile d'olive et parmesan, en cône et paille noire

Escargotine de chez Ogier

Assortiment de tarte à la Fourme d'Ambert, Quiche, Pizza (2)

Animations culinaires - (choisir 1 animation dans la carte)

Cuisine découverte

Du côté du Sud-Ouest

A la plancha

Au Barbecue

Fraîcheur Océane (supplément 5,00 TTC)

Dîner en salle de réception

Dos de sandre rôti et son risotto à l'encre de seiche, crème aux pistils de crocus

OU

Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles, crème au vin blanc, crêpes Vonnassiennes et spaghettis de courgette à la crème

OU

Filet de canette rôtie sauce fine au Calvados douceur de panais à la crème, fondant de patate douce

OU

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine Champagne crémée, fondant et patate douce, embeurrée de légumes verts (autres possibilités de choix à la Carte)

Fromages

Assiette de fromages affinés

Desserts des Mariés

Charlotte aux poires

Pièce montée en choux

Pyramide de macarons

Coulis de fruits rouges (autres possibilités dans la liste des pâtisseries)

Café et infusions, carré de chocolat