

Célébration

Prix :100,00€

Entrées :

Pressé de foie gras de canard et féra fumée, condiment acidulé
Fraîcheur de homard et tourteau de pleine mer au citron caviar, royale de saumon fumé
Le thon rouge mariné au soja façon Tataki, tartare de légumes et tofu d'algues

****

Pêche & Terre :

Pressé de foie gras de canard et féra fumée, condiment acidulé
Fraîcheur de homard et tourteau de pleine mer au citron caviar, royale de saumon fumé
Le thon rouge mariné au soja façon Tataki, tartare de légumes et tofu d'algues

****

La Crèmerie :

Assortiment de fromages de nos régions, condiments de fruits de saison

****

Dessert :

Palette de douceurs - Pavlova aux fruits rouges, délice de chocolats, tartelettes de fruits frais
Financier pistache, choux moka
Sensation - Dacquoise noisettes, mousse chocolat noir, crémeux fruits rouges, sorbet framboise
Émotion - Génoise chocolat blanc, ganache citron vert, gelée mangue, crème citron
Wedding cake

(Menu à titre d'exemple)