Menu Mariage

Entrée

Pressé de volaille, foie gras, fenouil à l'aneth, huile d'aneth et sel de fenouil

OU

Tartare et gambas rôtie, jeux et texture de concombre, sarrasin toasté

****

Plat

Cabillaud demi-sel, crémeux de carotte épicé, jeunes carottes rôties au sésame

OU/ET

Bœuf en croûte de feuilletage, pressé de pomme de terre, condiment végétal

OU

Volaille « Argoat », polenta olive « Kalamata », citron et mini poireaux

****

Dessert

Entremet de saison (individuelle ou à partager)

OU

Le Croquembouche en pyramide - 3 choux à la crème par personne - Supplément de 3.00 € par personne -

Un parfum au choix (vanille ou Royal Combier)