Menu Mariage 2024 / 2025

Entrée

Tartare de saumon, fraîcheur exotique

OU

Jardin de légumes

OU

Foie gras mi-cuit, chutney poire, brioche fait maison (supplément de 10€)

OU

Gravlax truite de Saint-Savin, crémeux avocat, herbes du jardin

OU

Brochettes de Saint-Jacques, curd chou fleur et chocolat blanc, noisettes réduction Thaï (supplément de 10€)

****

Plat

Risotto de champignons au beurre blanc

OU

Filet de Veau basse température, jus à la sauge, légumes de saison

OU

Volaille Label Rouge, sauce au vin jaune, sauté de courgette à la menthe

OU

Lieu noir, sauce vierge, risotto au pesto et poireaux confits

OU

Filet de canette aux morilles, mousseline de petits pois frais

OU

Pluma de cochon ibérique, sauce barbecue, déclinaison de pomme granny et céleri

****

Dessert

Tarte au citron, meringue aux olives noires

OU

Tarte au chocolat 100%

OU

Entremet exotique

OU

Cheesecake fruits rouges

OU

Fraisier

OU

Entremet chocolat

OU

Pièce montée

OU

Entremet pomme, caramel, vanille

OU

Café gourmand