



Exemple de proposition menu mariage hiver 2019/20

Prix :130,00€

Amuse bouche

Laissé aux bons soins de notre chef

Entrées

Homard rôti, fine ratatouille niçoise, vinaigrette de corail

OU

Royale de fèves, copeaux de truffe et magret fumé, salade maraîchère et pamplemousse

OU

Effilochée de crabe aux aromates, mangue et pomme verte, gel de crustacé

OU

Carpaccio de gambero rosso, pomelo, gingembre, sirop d'érable

Plats

Dos de Saint-Pierre en vapeur de marjolaine et concentré d'agrumes, mousseline de petits pois et artichauts à la ligure

OU

Grenadin de veau façon Rossini, foie gras, truffe, pommes Anna, réduction d'une bordelaise

OU

Pavé de bar à l'unilatéral, marinière e de coquillages au chardonnay et citron confit

OU

Chapon fermier rôti, gratin de potiron et champignons, sésame torréfiés, sauce périgueux

Desserts ou pièce montée

Hôtel Majestic Barrière

Millefeuille tout chocolat ativao et fèves de tonka, sorbet de cacao amer

Macaron aux framboises, compotée de fruits rouges à la vanille, sorbet yaourt citron vert

Savarin bouchon, minestrone de fruits exotiques, chantilly vanille et sorbet mangue épicé

Tartelette pignons et figues, compotée de fraise et crème glacée a la fleur d'oranger

Café et mignardises

Menu identique à sélectionner pour l'ensemble des convives (1 entrée, 1 plat et 1 dessert ou pièce-montée)