

MENU TRADITION

Prix :89,00€

ENTREE

Filet de rouget juste raidi
Tranche de courgette condimentée aux olives,
Tomates confites et parmesan

OU

Foie gras de canard marbré au magret fumé
Salade d'artichauts et noisette,
Vinaigrette au suc

PLAT

Filet de saint-pierre cuit basse température
Polenta aux olives, coulis de piquillos, tomates
confites, Sauce légère à l'ail nouveau

OU

Longe de veau rôtie / Filet de boeuf
Gnocchi à la parisienne citron et estragon, légumes
de saison, Jus condimenté

OU

Epaule d'agneau aux douces épices
Aubergines, olives et tomates confites,
Jus tajine

DESSERT

Présentation d'un wedding cake factice et service à l'assiette de l'entremet

Fraisier, entremet fraise intense, mousse vanillée et biscuit Joconde

Royal chocolat et croustillant feuillantine avec glace vanille

Pièces montée traditionnelle (3 choux par personnes)

BOISSONS

Eaux minérales (1 bouteille pour 2 convives)

Le Pasino Grand de la Tour de Salvagny

Vin rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 4 convives)

Café