



menu de mariage

Prix :90,00€

Les Entrées.

Entrées froides :

Salade Gourgandiné (St jacques, Saumon, œuf de cailles, Magret, Pomelos).

Foie Gras de canard (Compotée d'oignons, Pain grillé).

Salade Royale (Homard, Gambas, St jacques, Saumon, œuf de cailles,
Magret, Pomelos).

Panaché de Saumon fumé au chèvre chaud.

Panaché de crustacés sur son lit de Roquette.

Entrées Chaudes :

Escalopine de saumon à la Moro di Venisia (Poêlée de légumes grillés à L'huile d'olive).

Torsades de Sole et Saumon sauce safranée (Julienne de légumes).

Ravioles de Foie Gras aux Morilles (Supplément 5,00 € par personne).

Cassolette de lotte aux Petits Légumes (Brunoise de légumes frais).

Pavé de Saumon à la Ciboulette (Emincé de légumes).

Les délicatesses de la mer (Noix de st jacques & crepe de langoustine sur un lit de julienne). Supplément 3,00 € par personne.

Les Plats Principaux.

Noisette d'agneau sauce arlésienne aux cèpes.

Poitrine de canard au miel de Framboise.

Tournedos de Filet de bœuf sauce Périgourdine.

Veau braisé aux morilles.

Carré d'agneau rôti au thym.

Magret de canard Sauce aux morilles.

Cochon de lait a la broche Sauce fermière.

Agneau de lait Sauce fermière.

ou

Les Poissons.

Filet de bar en papillote.

Filet de perche sauce poivron aux écailles de courgettes.

Pavé de sandre sauce chablis.

Les Accompagnements. (3 par plat)

Fagot D'asperges.

Fagot haricots verts.

Tomate cocktail.

Tomate provençale.

Gratin Savoyard.

Ratatouille parfum menthe et basilic.

Pommes écrasées a l'huile d'olive.

Riz Safrané et poêlée de légumes.

Les Fromages accompagné de salade mesclun (3 a choisir)

Brie de Meaux.

Brie de Melun.

Chèvre cendrée.

Reblochon.

St nectaire.

Maroilles.

Roquefort.

Bleu de Bresse.

Les Dessert.

Farandole de Délices : (chocolat, fruit exotique, fruit rouge, selon votre choix).

L'envolé Nuptial : (Pièce Montée selon votre décor).

Fontaine du Bonheur : Effectuée avec votre champagne ou fourni par nos soins (En supplément).

L'élixir des « Couche tard » : (café)

Nous vous proposons un menu en buffet dînatoire :

Foie Gras de Canard (Compotée d'oignons, Pain grillé).

Le Coin Campagnard(TERRINE DE CAMPAGNE RECETTE FERMIERE, CONFIT BRETON AUX DEUX FOIES, JATTE DE RILLETTE A L'ANCIENNE)

Les Découpes sur Planche (TERRINE DE LEGUMES PRINTANIER)

Le coin Méridional : (SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA A L'HUILE D'OLIVE, JATTE DE MELON, ANTIPASTI DE LEGUMES GRILLES AU BASILIC FRAIS, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME ET SPECK A L'ITALIENNE, SAUMON FRAIS MAYONNAISE).

Le Plat Chaud accompagné de légumes (Au choix dans la carte).

Plateau de 4 Fromages : (Au choix dans la carte).

Farandole de Délices.

L'envolé Nuptial.

Fontaine du Bonheur.

L'élixir des « Couche tard ».

Eau plate, Eau pétillante, Vin blanc, Vin rouge.

Le Vin D'honneur, 8 pièces par personne.

Soupe Champenoise & fontaine de cocktail

Divers crackers salés et olives.

Fraicheur : Douceur de carottes au fromage frais, Radis menthe sauce crevettes marinées, tomates cerises sauce fromage et fines herbes, spirale de courgettes sauce au chèvre et éclats de noisette.

Feuilletés chauds :Saucisses cocktails, allumettes au fromage, accras de morue, chèvre ricotta épinard.

Mini blinis :Tarama & œufs de saumon, Saumon au fromage frais et aneth, poisson fumé et légumes confits.

Mini Brochettes : Tomates cerise mozzarella basilic, melon jambon fumé, aiguillette de canard figues

En supplément de 8,00 € par personne:

Animation culinaire avec notre cuisinier ou maître hôtel :

Exotique : Gambas marinées, poêlées, tapenade.

Ou

Les landes : Flûtes toastées au foie gras, saumon mariné au bleu.

Le Retour de noce à 25,00 € par personne.

Soupe champenoise, divers crackers.

Pâté de campagne recette fermière, chiffonnade de charcuterie, taboulé printanier, salade piémontaise, Poulet rôti fermier, rôti de porc, rôti de bœuf, cornichons, petits oignons, sauce mayonnaise, moutarde, Brie de Meaux, dessert de la réception.

Eau plate, Vin rosé, Vin rouge.