



Menu table en fête

Prix :57,00€

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour et servie avec l'apéritif

Entrée

Feuilleté d'escargots au beurre aillé façon Arleux

Assiette Baltique : saumon fumé, perles marines et mousseline de raifort

Pavé de saumon et son velours safrané

Croustade d'écrevisse sur buisson de légumes méli-mélo, sauce fine au Chablis

Plat et garniture potagère du moment

Filet mignon de porc à la forestière

Suprême de pintade aux girolles

Giglette de canard confite au sel de Guérande, petit jus au miel et zeste d'orange

Fondant de poularde au vin jaune du Jura

Buffet des saveurs affinées

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) : Brie, Saint Paulin et chèvre

Le vertige nuptial

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.