



## Menu Au détour des saveurs

Prix :61,00€

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

\*\*\*

### Entrée

Médaille de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané

Foie gras de canard maison et sa petite confiture de figues

Noix de Saint-Jacques sauce fine Champagne

Feuilleté de ris de veau et cèpes

\*\*\*

### Plat et garniture potagère du moment

Médaille de veau et sa petite sauce aux morilles

Pavé d'agneau à la sisteronaise : petite pommade réalisée la veille au romarin, ail et thym)

Filets de caille sauce brune

Dos de cabillaud à la dieppoise

\*\*\*

### Buffet des saveurs affinées

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats 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.