



## Menu Faites Vos Je !

Prix :79,00€

### Vin d'honneur

Coupe de bulles 12cl

Une sélection de 2 pièces de cocktail par convive

\*\*\*\*

### Mise en bouche secrète du Chef

\*\*\*\*

#### Pour commencer

Tataki de saumon au citron vert, avocat, oignons rouges et jeunes pousses

OU

Cannelloni d'aubergine et chèvre frais, tomate, basilic frais, huile truffée

OU

Pressé de foie gras et canard mi-cuit, marmelade aux fruits secs

OU

Tartare de saumon, brochette de Saint-Jacques marinée au citron vert

\*\*\*\*

#### Pour suivre

Filet de rouget grillé sauce vierge, risotto maison aux tomates séchées, légumes juste saisis

OU

Dos de cabillaud poché aux aromates, beurre blanc aux agrumes, fenouil confit, blinis de pommes de terre

OU

Filet de canard rôti, sauce au poivre de Sichuan et citron vert, petits légumes croquants

OU

Quasi de veau jus crémeux de cuisson, écrasé de pommes Charlotte au thym

OU

Suprême de volaille en ballottine légèrement rôti, aubergines confites, mousseline de brocolis

\*\*\*\*

### **Pour continuer (sur demande)**

Duo de fromages affinés de nos montagnes : Servis à l'assiette : 6€ TTC/convive (+3€ en formule buffet)

**OU**

Trio de fromages affinés de nos montagnes : Servis à l'assiette : 8€ TTC/convive (+3€ en formule buffet)

\*\*\*\*

### **Pour finir en douceur**

Dessert des mariés au choix

\*\*\*\*

### **Boissons comprises**

1 bouteille de 75 cl de vin blanc et rouge confondus pour 3 personnes

1 bouteille de 1 L d'eau minérale plate et gazeuse confondues pour 2 personnes

Café