



Menu Le Red Carpet

Prix :89,00€

Vin d'honneur

Coupe de bulles 12 cl

Une sélection de 8 pièces de cocktail par convive

+ le risotto

Pour suivre (service à table)

Dos de lieu jaune cuit sur peau, asperges vertes et tomates confites, huile condimentée aux câpres

OU

Filet de dorade grillé, crème d'écrevisses, fondue de poireaux

OU

Pavé de loup, minestrone de légumes au basilic et parmesan

OU

Château filet de bœuf grillé, pomme Anna, jus corsé

OU

Magret de canard rôti, sauce morilles, mousseline de pomme ratte

OU

Suprême de volaille au sirop d'érable et citron vert, risotto aux citrons confits et tomates séchées

OU

Filet mignon de veau rôti, asperges vertes, pomme Charlotte et cèpes grillés

Pour continuer

Duo de fromages affinés de nos montagnes servis à l'assiette (+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