



Menu Promis Juré

Prix :99,00€

Vin d'honneur

Coupe de bulles 12cl

Une sélection de 2 pièces de cocktail par convive

Pour commencer

Pressé de foie gras de canard aux poires et pain d'épices, chips de fruits, petite saladin

OU

Filet de rougets grillés en escabèche, petits légumes aux herbes fraîches, roquette au balsamique

OU

Foie gras de canard poêlé, tartare de dattes à la coriandre, tomates confites et salade d'herbes

OU

Noix de Saint-Jacques snackées, petit épeautre croquant aux légumes, sauce vierge à l'huile truffée

Pour suivre

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

Saveurs givrées

Pamplemousse rose et champagne rosé

Ananas coriandre et Malibu

Citron limoncello basilic

Pomme calvados

Poire alcool poire

Citron vert mojito

Pour continuer

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 se faire plaisir

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