



Menu Coup de Folie

Prix :109,00€

Vin d'honneur

Coupe de bulles 12cl

Une sélection de 2 pièces de cocktail par convive

Pour commencer

Médaille de homard et caviar français, mousseline d'avocat et bisque de crustacés, chantilly à la coriandre

OU

Pressé de foie gras de canard, mangue, gingembre et épices, copeaux de pomme Granny et brioche toastée

OU

Cannelloni de saumon fumé maison, ricotta et homard, sucrine, pamplemousse rose et menthe fraîche

Pour suivre

Saint-Pierre rôti au pesto, légumes grillés, vinaigrette tiède à la truffe

OU

Pavé de bar en écaille de pomme de terre, ravioles de tourteaux, émulsion de crustacés

OU

Noix de Saint-Jacques et gambas, fondue de poireaux au sésame grillé, jus vert de roquette et beurre citronné

Saveurs givrées

Pamplemousse rose et champagne rosé

Ananas coriandre et Malibu

Citron limoncello basilic

Pomme calvados

Poire alcool poire

Citron vert mojito

Pour continuer

Tournedos de bœuf façon Rossini, jus de porto réduit, rosace de pomme de terre

OU

Filet mignon de veau aux morilles, croustillant de ris de veau, légumes jeunes

OU

Pigeon rôti en croûte de verveine, cuisse confite, mousseline de rattes aux cèpes

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