



Noces Étincelantes

Prix :92,00€

Le vin d'honneur

1h de Cocktail 6 pièces et 1 atelier

Pièces froides

Bonbon foie gras poêlé, enrobage à la pêche

Écrevisse en sauce Nantua

Bonbon de foie de volaille, enrobage fruits rouges

Brochette de courgettes rôties au comté entre deux

Moelleux légumes, mousse de Reggiano & bresaola

Brochette de tomme de brebis et figues séchées

Gravlaks de saumon à la japonaise, douceur de wasabi

Tapenade d'olives vertes & au pistou de basilic

Saint-Jacques sur douceur de patate douce au combawa

Mini aioli aux légumes du marché

Pièces chaudes

Croustillant de gambas au piment d'Espelette

Panisse aux olives noires

Pissaladière aux anchois

Quenelles sauce homardine

Vol au vent de ris de veau aux cèpes

Saint-Jacques gratinées à la gremolata

Les Ateliers du Chef (suggestion)

L'oeuf toqué : un oeuf fermier cuit en suspension, puis garni avec une fraîcheur de saison

Le raviole : raviole de chèvre de Banon, demi-glace de champignon à la truffe d'été

La tempura : pakora de légumes du marché au curcuma accompagné de sauce au yaourt et aigre-douce

Le foie gras : escalope de foie gras poêlée, **OU** Le mi-cuit au Rivesaltes sur pain aux figues

L'écailler : Huître de Marennes d'Olérons, pain au seigle et beurre aux algues

La pièce du boucher : le filet de boeuf saisi au saté **OU** Le pluma ibérique mariné au soja et thym

Menu 3 temps

La mise en bouche

Crespaou provençal aux saveurs pistou, tomate séchée, tapenade & oignons, chèvre frais et voile d'aubergine, roquette & pignons à l'huile AOP Château Virant

OU

Ceviche d'églefin au quinoa rouge, lait de tigre aux agrumes, aigre-doux de framboise, douceur de mangue

OU

Bouquet de gambas, espuma de bisque sur palet à la tomate confite, craquant italien à la crème de balsamique, crème de yuzu & fruits rouges

OU

Tartare de veau à la truffe, nuage de ricotta salata, tuile de dentelle, salade de trévisse au balsamique

Le plat

Les plats poissons

Médallions de filet de rouget, écrasé d'ail noir, crémeux d'artichaut. vierge de tomate aux herbes fraîches

OU

Saint-Jacques poêlées à la vanille bourbon, crémeux de patate douce, perles de yuzu

OU

Filet d'églefin en curry massaman, lentille corail au lait de coco, légumes sautés

OU

Saint-Pierre en bouillabaisse, palet d'Agata, fenouil rôti, soupe de poisson

Mets d'ici

OU

Demi-homard au beurre de corail, coco de Paimpol à la bisque. supplément de 8 €

Les plats viande

Canon de suprême de pintade farci aux morilles, petit épeautre Bio du pays de Sault, ratatouille fine au citron confit

OU

Pavé de veau flambé au cognac, sauce au poivre de sichuan, risotto aux shitakées et cébette, asperge rôtie au miel d'acacia

OU

Mignon de porc du Ventoux farci aux abricots secs, sauce au pain d'épice, grenailles rôties à l'estragon, poêlée de courgettes à la menthe & pignons

OU

Magret de canard laqué au miel de lavande et vinaigre balsamique de Modène, polenta crémeuse au Reggiano, julienne de légumes sautée au soja

Le Fromage

Les planches par table : Chèvre de Banon, Beaufort, Bleu des Causses, Camembert fermier

ET

Salade de jeunes pousses

Le Dessert

La pièce montée traditionnelle (2 saveurs au choix)

OU

Le Naked Cake

ET

Les mignardises