



# Noces Étincelantes en 5 temps

Prix :134,00€

Vin d'honneur - 2h de cocktail 16 pièces & 2 ateliers du chef

## Les 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 gratinée à la gremolata

\*\*\*\*

Les Ateliers du Chef (suggestion)

# Mets d'ici

---

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'Oléron, 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 5 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 salatta, tuile de dentelle, salade de trévises au balsamique

\*\*\*\*

## Les plats Viandes & Poissons

### 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

**OU**

# Mets d'ici

---

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