Soirée Alliance et Séduction

Entrée

Saumon fumé maison Label Rouge, chioggia, pickles de rosés du Pays, crème fouettée safranée

OU

Pressé de foie gras aux filets de caille, chutney de pomme et oignons rosés de Roscoff, toasts tièdes

OU

Ormeaux de pleine mer & Saint Jacques au beurre fermier, navets confits à la vanille Bourbon

OU

Crème brûlée à la tomme de brebis bergerie des abers, légumes d'été émincés très fins, vinaigrette au miel de chez Jo

****

Plat

Noix de St Jacques bardées au lard de Colonnata, légumes colorés parfumés au romarin

Ou

Pintadeau LR aux girolles, raisins et pistache, jus réduit, mousseline de pomme de terre, far de céleri et patate douce

OU

Filet de bœuf charolais rôti, sauce truffe, conchiglionis aux trois farces de légumes cuits au jus de viande.

Supplément tarifaire : 3,20 € TTC / Personne

OU

Filet de veau jus réduit miel moutarde, mini légumes glacés

Supplément tarifaire : 2,80 € TTC / Personne

****

Fromage

Œillets de fromage tête de moine AOP, croustillant sucré salé aux fruits secs, beurre infusé au thym

OU

Assiette de tommes de Bretagne (vache, chèvre, brebis)

Déclinaison de beurres parfumés

*****

Dessert

Gourmandises des mariés : Cup choco framboise, tartelette caramel au beurre salé, chou croquembouche, verrine tout ananas, crème brûlée à la vanille Bourbon

OU

Crème onctueuse chocolat blans, fruits exotiques