



Menu de mariage gourmand

Prix :61,00€

Entrées

Saumon gravlax, crémeux de petit pois et vierge de légumes fruits.

Tartare de thon façon Segustero et mousse de wasabi.

Gambas snackées et son guacamole façon thaï

Plats

Médaille de veau cuit basse température, écrasé de pommes de terre et ratatouille.

Filet de dorade rôti, pesto de basilic frais et sa ratatouille.

Agneau de 7H du pays Sisteronais, pommes grenailles sautées et légumes.

Suprême de pintade, purée de pommes de terre et légumes sautés.

Fromages

Assortiment de fromages sur planche.

Desserts

Entremets au chocolat et fève de tonka

Entremets chocolat framboises

Entremets passion

Tour de macaron (1 par personne)

Pièce montée (nous consulter)

1/4 de vin bouteille, eaux et café compris