

Menu Saveurs

Prix :103,00€

Vin d'honneur

16 pièces cocktail salées dont 2 huîtres et 3 ateliers culinaires

(Découpe de foie gras, découpe de Serrano, atelier plancha, déclinaison de l'oeuf, shooter du jardinier, bar à burrata, atelier Poke bowls, découpe de poissons fumés, atelier wrap)

Plats

Cannelloni croustillant de canard aux morilles, gratin de pommes de terre sarladaises et carotte fane

OU

Médaillon de veau à la lie de vin de Bordeaux, palet de polenta aux fines herbes et étuvée de légumes de saison

OU

Filet de bar rôti et son infusion d'étrilles crémeux de carottes et tombée de fèves aux piquillos

D'autres suggestions de plats sont disponibles sur demande

****

Fromage

Ardoise de 4 fromages affinés servie en centre de table

****

Dessert

Finger de chocolat et son coeur fruité

OU

Pièce montée des mariés

OU

Mille-feuilles de fruits rouges, crème mascarpone et shooter de fraise

****

Café/Thé