

Menu Gourmand

Prix :91,00€

Vin d'honneur

12 pièces cocktail salées dont 2 ateliers culinaires

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

***

Plat

Tarte fine de magret de canard aux cèpes, tagliatelles de légumes croquants à l'huile de noisette

OU

Biseau de volaille au foie gras et son jus corsé, cromesquis de polenta, crémeux de petits pois et fleurs

OU

Aumônière d'agneau confit aux épices et fruits secs sur pommes Anna et légumes façon tajine

****

Fromage

Assiette de 2 fromages affinés et bouquet de salade

****

Dessert des mariés

Entremet des mariés

OU

L'incontournable Pavlova aux fruits rouges

OU

Buffet de mini desserts

****

Café/ Thé