Menu type Mariage

Entrée

Terrine de foie gras de canard au Muscat de Baume de Venise & à la fleur de sel chutney de figues

OU

L'assiette de dégustation -: opéra de la mer (rillettes de saumon au fromage frais recouvert d'une tranche de saumon fumé)

OU

Tartare de saumon frais mariné à la vinaigrette d'agrumes

OU

Foie gras de canard mi-cuit

****

Le plat principal

Filet de bœuf aux champignons des bois & au vin de porto

OU

Magret de canard aux fruits des bois

OU

Quasi de veau aux champignons de saison

ET

Accompagnements

Farandole de 3 légumes & son gratin dauphinois

****

Le fromage

Plateau du maître fromager

OU

Fromage blanc frais & sa noix de Grenoble