



Mariage de légende

Prix :36,90€

Le Cocktail 12 pièces par personne

Nos pièces froides : 2 pcs.

Brioche feuilletée farcie aux gambas flambées, crème de Yuzu.
Croustillant orange-confit, mousse de foie gras et magret fumé.
Mini crêpe, mousse d'avocat et piment d'Espelette.
Carré gourmand de polenta-parmesan, oeuf de caille.

Nos verrines et cuillères: 2 pcs.

Crème brûlée au foie gras.
Ceviche de dorade, coco, coriandre, citron vert.
Mousse de butternut au miel Sarthois et éclats de marrons.

Nos pièces chaudes : 2 pcs.

Mini burger de volaille, crème au lard.
Briochette garnie aux escargots, beurre maître d'hôtel.
Mini tatin aux fruits sarthois et sa tomme le refrain.
Belle noix de saint jacques rôtie, purée de patate douce.

Animation au choix pour 50 personnes : 2 pcs.

Atelier de la mer (brochette de gambas, brochette de saint jacques et chorizo rôtis à la plancha)

Atelier saumon fumé, crème fraîche, beurre, citron.

Atelier de foie gras, chutney, pain de campagne aux fruits .

Atelier Italien et fines charcuteries assorties.

Atelier d'huîtres, vinaigre échalotes, beurre, citron.

Les entrées.

Trilogie de saumon.

Déclinaison autour de notre foie gras.
Tarte fine aux belles noix de saint jacques et fondue de poireaux.

Pause fraîcheur (option 2.50€)

Sorbet citron vif d'orange et touche de menthe.

Les poissons

Filet de cabillaud en croûte de chorizo.

Rencontre entre le merlu breton et le homard accompagnée d'une poêlée de légumes anciens.

Filet de sole, croustillant de parmesan et risotto de morilles.

Les plats

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, sauce Porto blanc.

Pavé de bœuf sauce foie gras.

Pavé de veau, sauce au poivre et baies roses.

Les garnitures

Fine purée de patate douce.

Gratin dauphinois.

Poêlée de champignons.

Méli-mélo de légumes croquants.

Les fromages

Trilogie de fromage accompagnée de salades de saison.

Les desserts (autres desserts sur demande)

Pièce montée.

Royal chocolat.

Fraises des bois et vanille bourbon en carré gourmand.