



Menu Mariage

Prix :80,00€

L'apéritif : 1 coupe de Méthode Champenoise / pers.

Les entrées :

Moelleux Maroilles Saveur Pain d'épice, Sucrine Roulée au Jambon Fumé de Pays, Vinaigrette

Caramel à la Bière Ambrée

Bouquet Végétal & Gambas (servie froid) : Panier feuilleté garni de Légumes & Crudités Marinés à

l'huile Safranée, Chantilly Mimosa

Cœur de Saumon Gravlax à la Betterave, Crémeux d'Avocat relevé au Citron vert & Popcorn au

Curry Doux

Foie Gras de Canard aux Brisures de Spéculoos, Tatin d'Oignons & d'Endives, Jus corsé à la

Chicorée (+2 €)

Finesse Feuilleté Servie Tiède, Tapenade d'Olives noires, Courgette Grillée, Tomates Confités,

Parmesan & Pesto Basilic

Melting Pot : Cheese Cake au Saumon Fumé, Chachlik de St Jacques & Salsa Verde (+3 €)

Alliance de la Mer, Duo de Tartare : Saumon à la pomme verte, St Jacques à la mangue, Roquette &

Amandes Grillées

Les plats :

Croustillant d'Agneau Confit, Rosace de Pommes de Terre & Carottes Multicolores Glacées, Jus à la

Cardamome

Saumon Laqué au soja & Noix de cajou, écrasé de Légumes (navet, carotte, P. de terre) & Jeunes

pousses de salade

Suprême de Volaille Braisé aux herbes, Tomate farcie aux Légumes du Soleil & gratin de Pommes

de Terre

Filet de Bar aux Aromates façon Rollmops, sauce Aigre Douce, Écrasé de Betteraves & Fève de Soja

(+3 €)

Duo de Canard, Légumes verts croquants, Magret Rosé, Jus à la Passion & Cuisse confite En

Parmentier de Patates douces

Domaine des Cigognes

Dos de Cabillaud rôti, sauce Vierge, Riz Crémeux safrané façon Paëlla (Moules, écrevisse & Chorizo)

Médailon de cochon rôti au sirop d'érable, Purée de maïs grillé & P. de terre, Réduction de
canneberge

Noix de Veau Poêlée Servi Rosée, Crème aux Baies Roses Cannelloni d'Aubergine à la Tomate
Basilic & Gratin de Pommes de Terre (+ 3 €)

Buffet de Desserts