DÎNER DE MARIAGE

Entrées froides

Tomates & pastèques tout en couleur, burrata des Pouilles et finger foccacia au thym

Fraîcheur thaï de gambas dans l'esprit d'un "Bo bun"&bouillon de crustacés, soja & citronnelle

Gravlax de saumon label rouge citron vert&pickles de légumes au vinaigre de framboise (+5,50€/pers)

Lingot de foie gras canard français, gel fraise Mara des bois, muesli au miel(+6,50€/pers)

****

Nos entrées chaudes

Œuf parfait bio Lorrain, jus de viande corsé et champignons, espuma truffée

Pavé de lieu jaune, spaghettis de courgettes "al dente" et olive noire Kalamata, jus d'arrêtes

St Jacques snackées, risotto de fregola sarda, huile verte (+5.15€/pers)

Dos de cabillaud mariné, mousseline de chou fleur vanille, crispy pomme de terre, sauce légère coco (+4,50€/pers)

****

Interlude glaçé

Tous nos interludes sont accompagnés d'un sorbet et d'une pipette d'alcool

mojito (glace menthe feuille & rhum)

OU

Spritz (glace orange & apérol) ou

Pêche (glace pêche de vigne & Amaretto) ou

Lorrain (glace Mirabelle & pipette de mirabelle)

****

Nos viandes au choix - accompagnées de légumes du moment

Volaille fermière IGP, jus corsé au paprika fumé

Fort Pélissier

Paleron de veau confit 55H, jus court

Magret de canard IGP du sud Ouest, vin miellé aux fruits rouges

Filet d'agneau confite ail et thym, jus réduit et baies de goji (+4,95/pers)

Filet de bœuf français, jus vigneron (+4,95/pers)

Mignon de veau français, cappuccino de morilles (+4,95/pers)

****

Le fromage - Accompagnés de salade & fruits secs

Boîte à fromages à partager disposée au centre de la table

(Brie de Meaux- Munster Ermitage - Crottin de Chavignol AOP - Comté 18 mois - st nectaire)

OU

Brie truffé servi à l'assiette

Les desserts

Buffet des desserts en mignardises sucrées et minis pâtisseries comprenant 4 réductions sucrées par personne dans l'assortiment et 1 mini dessert par personne, pouvant être modifiés selon arrivages :

Réductions sucrées : Mini tartelette framboise, financier/amande/fraise, Cannelé de Bordeaux-myrtille, macaron-pistache, mini tartelette citron basilic-meringuée , bonbon "chocolat Dulcey"

Minis desserts : Tartelette-fraise Gariguette, finger "bounty", Choux craquelin-vanille de Madagascar bio

OU

Le dessert à la coupe (+4,95 €/pers) 3 parts dans l'assortiment

1 maxi éclair pistache de Sicile façon Paris Brest 1 sablé citron meringué

1 cheese cake Framboise

1 financier choco amandes, ganache montée chocolat lait 1 tarte comme un fraisier

30 verrines exotiques, ananas mangue et coco

OU

Le buffet des mariés (+6,00 €/pers) comprenant 1 part de gâteau par personne

Naked cake : framboise _ fruits rouges _ fruits exotiques

OU

Pièce montée (par notre partenaire " les délices de Belleville") comprenant 2 choux/pers + croquante

Fort Pélissier

Pyramide de réductions sucrées (2/pers) & brochette de fruits frais