Votre menu de Mariage

Hermitage Gantois

Boissons comprises (entrée, plat, fromage, dessert, vin blanc, vin rouge, eaux & café).

Mise en bouche

Entrée au choix

Marbré de foie gras et aiguillettes de canard, chutney de pommes et figues.
Papillote cristal de Saint-Jacques safranée façon tajine.

Plat au choix

Carré de veau rôti, jus de déglaçage au thym.
Pavé de bar sur peau, crème de basilic.

Fromage

Ballottine de chèvre farcie aux noix et tomates confites.

Dessert au choix

Biscuit amandes, croustillant praliné, mousse chocolat chicorée.
Charlotte nougat, pommes-poires caramélisées.

Café & mignardises

Le choix du menu doit être identique pour l’ensemble des convives.