



Menu de mariage

Terrine de foie gras de canard parfumée à l'Armagnac et tatin pomme figue

Ou

Croustillant de foie gras et pommes et confit d'oignon avec sorbet poivron piment d'Espelette

Ou

Raviole de Homard sauce Américaine et fondue de poireaux et courgette

Ou

Aumônière croustillante de St jacques et Gambas et fondue de poireaux et courgettes

Brochette de mille feuilles de bœuf sauce au poivre

Ou

Côte de canard sauce au miel

Ou

Magret de canard grillé escalopé

Ou

Côte de veau sauce «normande»

Accompagnement

Flan de pommes de terre aux cèpes et mille-feuille de légumes

Ou

Flan de courgettes et tomate cerise confite

Ou

Ecraser de patate douce et pleurotes

Ou

Risotto aux cèpes et chips de vitelotte

Plateau de fromage et Salade verte

Ou

Assiette de brebis et confiture de cerise noire

Dessert

Café et son cannelé

Corbeille de fruits et buffet de café pour la fin de soirée