



Menu de mariage 2

Entrée

Trilogie de Foie gras

(Cannelé de foie gras, crème brûlée au foie gras, escalope de foie frais poêlé)

Ou

Entrée au choix selon vos attentes

Plats

T-bone de veau sauce «normande»

Ou

Tournedos de magret sauce aux cèpes

Ou

Tournedos Rossini

Accompagnements

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

Ou

Flan de courgette et tomate cerise confite

Ou

Risotto aux cèpes et chips de vitelotte

Ou

Ecraser de patate douce et pleurotes

Fromage

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