



**Formule à 65,00€ : vin  
d'honneur/entrée/plat/fr/dess  
ert**

Prix :65,00€

**Apéritif 8 pièces/personnes**

Verrine de saumon à l'aneth, chantilly citron

Soupe de melon mentholée

Toast crème brûlée foie gras, vinaigre de framboise

Blinis de crevette, crème de ciboulette

Tartare de dorade au gingembre, gelée de passion

Cuillère chinoise pavé de saumon miel-soja, algue nori

Verrine de tomate-coriandre, mousse de chèvre frais

Toast pyramide boudin-pomme

**ET**

Pain boule

\*\*\*

**Entrée**

Terrine foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignon, caramel aux épices

**OU**

Pressé de foie gras de canard à la violette, confit d'oignon

**OU**

Nage de homard au tandoori, minestrone du jardin, pistou

**OU**

Tatin d'aubergines et légumes du soleil, chèvre frais, sauce vierge

\*\*\*

## Plat

Filet de bœuf ou veau poêlé, écrasé de pomme terre à la truffe, sauce bordelaise

**OU**

Poisson du moment

\*\*\*

## Fromage

Assiette de fromage ariégeois

\*\*\*

## Dessert

Pièce montée

**OU**

Dessert individuel

**OU**

Gâteau de mariage

\*\*\*

Café