



**Formule à 75,00€ Vin**  
**d'honneur/Entrée/Poisson/Vian**  
**de/Fr/Dessert**

Prix :75,00€

**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**

Escalope de foie gras de canard poêlée, compotée de pomme-melon, vinaigre de framboise

\*\*\*

**Poisson**

Filet de dorade royale, fondue de tomates au basilic, sauce aioli

\*\*\*\*

## Viande

Suprême de cannette rôti, purée à la vanille, sauce grenache

\*\*\*\*

## Fromage

Assiette de fromages ariégeois

\*\*\*

## Dessert

Pièce montée

**OU**

Dessert individuel

**OU**

Gâteau de mariage

\*\*\*

Café