Menu Mariage en 3 services - mini 25 / maxi 50 pers

Prix :78,00€

Entrée

Truite d'Alsace du Val d'Orbey en grawlax, crème d'Isigny au caviar de hareng fumé

OU

Raviole ouverte de confit de canard d'Alsace, jus au thym frais mousseux

OU

Oeuf fermier Label Rouge cuit à 63°C, fricassée de champignons aux noisettes et crèe de parmesan

****

Plat

Bœuf crousti-fondant cuit 12h, polenta crémeuse aux senteurs de truffe, jus au poivre fermenté

OU

Ballotine de Suprême de volaille d'Alsace, carottes confites au sésame grillé, jus de rôti au gingembre

OU

Ailes de raie de nos côtes façon grenobloise au yuzu, marbré de poireaux brûlés à la flamme

****

Dessert

Intensément chocolat crémeux chocolat Bio "CEIBA" autour du fruit rouge

OU

Baba au rhum pistache au cœur coulant chocolat

OU

Tartare de fruits exotiques au basilic, espuma pinacolada

****

Pièce montée : devis personnalisé sur demande