

Menu mariage en 5 services - mini 25 /maxi 45 personnes

Prix :135,00€

Entrée

Ravioles de homard au yuzu, émulsion de carapaces au safran d'Alsace

OU

Marbré de foie gras de canard autour de la griotte et poivre de cassis de Bourgogne

OU

Noix de Saint-Jacques de Dieppe, pommes de terre et truffes Melanosporum

****

Poisson

Dos de cabillaud rôti, risotto au safran d'Alsace et jus d'une bouillabaisse

OU

Dorade sébaste grillée, déclinaison de chou-fleur à la vanille bourbon et caviar

****

Trou alsacien

****

Viande

Veau de lait français cuit basse température, pressé de légumes du soleil au manchego, jus réduit au basilic

OU

Effiloché d'agneau confit 12h, steak d'aubergine et pesto de roquette bio de Colmar, jus cajun

****

Dessert

Intensément chocolat crémeux chocolat bio "ceiba" autour du fruit rouge

OU

Poire "belle Hélène" à ma façon

OU

Sphère craquante citron yuzu au cœur coulant amer au citron noir

****

Pièce montée : devis personnalisé sur demande