



## Menu mariage

Prix :39,90€

### Entrée aux choix

Tartare de saint Jacques ou de dorade, mangue, agrumes et passion

OU

Opéra au foie gras et viande de grison sur pain d'épices, amandes pistaches et abricots secs

OU

Parfait à la truite et fromage frais recouvert d'une crème d'asperges sur une base de blinis

OU

Terrine de foie gras, pain de campagne et confiture de figues ou d'oignons

OU

Tartare d'artichauts, foie gras et huile de noix

OU

Saumon fumé maison sur blinis, oeufs de saumon et crème à l'aneth

OU

Tartare de saumon échalotes et granny smith sur blinis, oeufs de saumon et crème à l'aneth

OU

Melon surprise : billes de melons et pastèques servies avec jambon fumé, fruits rouges et porto

OU

Tarte fine aux rouget barbet sur ratatouille et marmelade d'oignons à la framboise et légumes confits (entrée froide ou chaude)

OU

Pavé de sandre ou de saumon sur petits légumes à la crème d'échalotes (entrée chaude ou plat)

OU

Brochette de Saint-Jacques, courgettes et risotto aux champignons (entrée chaude ou plat)

OU

Bar sur petits légumes glacés sauce crustacés (entrée chaude ou plat)

**OU**

Feuilleté de Saint Jacques et petits légumes sauce cognac (entrée chaude ou plat)

\*\*\*\*

Option trou Normand (supp 3.00/pers)

\*\*\*\*

## **Plat chaud aux choix**

Filet mignon de veau sauce forestière

**OU**

Effeillé de gigot d'agneau cuit pendant 7 heures en feuilles d'aubergines

**OU**

Souris d'agneau confites jus ailé au thym

**OU**

Filet mignon de porc sauce caramélisée au cidre

**OU**

Filet de canard sauce au figues ou sauce fruits rouges

**OU**

Pavé de boeuf façon tournedos sauce périgourdine

**OU**

Suprême de pintade à la normande (pommes et calvados) sauce girolles

**OU**

Carré d'agneau croûte persillée et jus ailé au thym

**OU**

Cuisse de canard confite sauce lavande et miel

Toutes les sauces peuvent être interchangeable - Sauce morilles (supp+1.50€/pers)

**ET**

## **Garnitures : 2 légumes aux choix + 1/2 échalote confite offerte**

Demi-tomate à la provençale, Fagot de haricot vert, Flan de courgettes, Gratin dauphinois, Haricots verts, champignons farcis à l'aïoli et herbes fraîches, Purée de panés, Pommes de terre confites, Pommes de terre sarladaises, Purée de carottes à l'orange, Purée de pommes de terre à la muscade, Risotto aux champignons, Timbale de riz blanc et riz sauvage, Courgettes grillées aux herbes, parmesan et huile d'olive. Endive braisée.

Flan de patates douces. Purée de patates douces.

**OU**

Trio de légumes sur galette de pomme de terre

\*\*\*\*

**Fromage**

Assiette de 3 variétés de fromages et buisson de salade verte

**OU**

Neuf Chatel chaud en feuille de brick, raisins secs et noix sur un buisson de salade verte

\*\*\*\*

**Desserts** (farandole de desserts au buffet, scintillants et fontaines d'étoiles, entre 2 et 4 variétés aux choix)

Le limettier (mousse citron vert, mousse framboise et biscuit génoise)

Le rubis (mousse fraise et croustillant amandes)

Le poirier

L'opéra au chocolat blanc

Le Macaron framboises fraîches

L'intense chocolat

Le Trois chocolats

L'évasion (coco pistache)

Le Caramelia

Le Saint Honoré

Le Fraisier, le Framboisier, la Forêt noire,

L'Opéra.