



Menu mariage

Prix :36,90€

1 entrée au choix

Carpaccio de Saint Jacques, tagliatelles de concombres et brunoise de légumes

OU

Melon surprise (billes de melons et pastèques servies avec jambon fumé, fruits rouge et porto)

OU

Opéra au foie gras et viande des grisons, brisure d'amandes, pistaches et abricots secs.

Verrine de brandade de morue et sa tranche de pain de campagne à l'ail

OU

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

OU

Terrine de foie gras, pain Poilâne et confit d'oignons

OU

Tartare de foie gras artichauts et huile de noix

OU

Saumon fumé, ou tartare de saumon échalotes et Granny Smith, sur blinis et crème à l'aneth

OU

Tarte fine aux rouget barbet sur ratatouille, cœur d'artichauts et tomates confites

OU

Pavé de sandre au beurre blanc sur petits légumes glacés

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 sauce cognac (entrée chaude ou plat)

Plat chaud

Filet mignon de veau sauce morilles

OU

Pintadeau farcie à la Normande sauce aux girolles

OU

Souris d'agneau ou Carré d'agneau en croûte persillée, son jus à l'ail et au thym

OU

Filet mignon de porc sauce caramélisée au cidre

OU

Tournedos de canard ou filet de canard sauce au figues

OU

Filet de canette rôti aux poires sauce fruits rouges

OU

Cailles farcie au foie gras sauce forestière

OU

Ballotin de volaille aux petits légumes sauce périgourdine

OU

Suprême de pintade au foie gras sauce forestière

OU

Jambonnette de poulet farci aux bolets sauce champignons

OU

Tournedos de bœuf sauce périgourdine

ET

Garnitures : 2 aux choix + 1/2 échalote confite offerte

Demi-tomate à la provençale, fagots de haricots verts, flan de courgettes, gratin dauphinois, haricots verts, champignons farcis à l'aïoli et herbes fraîches, 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 et huile d'olive. Tomate rôtie au miel, endive braisée. Flan de patates douces. Purée de patates douces

Fromage

Assiette de 3 fromages et salade verte

Dessert (en farandole au buffet ou à l'assiette)

Le tornado - Le macaron framboises

La feuilletine mousse chocolat, craquant praliné biscuit joconde

Le trois chocolat mousse chocolat noir, lait, blanc biscuit dacquoise

Le soleil levant mousse fraise, confit de litchi et croustillant praliné

Le caramelia mousse caramel, insert caramel intense, biscuit joconde

L'Evasion mousse coco, mousse pistache, croustillant praliné coco

Le chestnut crème de marron, mousse de marrons, mousse vanille, brisure de marron glacée

Fraisier / framboisier / forêt noire

La tarte tatin et glace vanille.

Le macaron cœur coulant chocolat ou caramel beurre salé.

Le Rubichic cœur fruits rouges recouvert d'une mousse fromage blanc nappée d'un coulis fruits rouges, le tout posé sur un biscuit financier rouge.

Pain individuel et campagne tranchés pour le fromage.