



## Votre Menu Mariage

Prix :212,00€

Amuse-bouche

\*\*\*\*

### Entrées

Champignon de paris, en différentes textures

OU

Burratta crémeuse, brunoise de légumes, sorbet basilic

OU

Oeuf de nos poules mollet frit, aux senteurs des sous-bois

OU

Foie gras de canard mi-cuit, aux fruits rouges

OU

Ravioles de homard, légumes confits et cappuccino des carapaces

\*\*\*\*

### Plats

Saint-Jacques de nos côtes, gnocchi aux herbes et beurre blanc (entre octobre et mars)

OU

Effeillé de saumon, riz basmati aux aromates, sauce vierge

OU

Lieu jaune en vapeur douce, mousseline de céleri et émulsion au curry de Madras

OU

Dos de cabillaud cuit à la nacre, comme un tajine de légumes

OU

Bar cuit à la flamme, risotto citronné

OU

# Domaine de la Corniche

---

Epaule d'agneau confite, petits pois à la française

**OU**

Suprême de pintade rôtie, pommes de terre mitraillées déglacées au vieux balsamique

**OU**

Filet de veau cuit au beurre mousseux, fricassée de champignons de saison

**OU**

Magret de canard, mousseline de carotte aux épices

**OU**

Filet de boeuf racé cuit au sautoir, pressé de pommes de terre

\*\*\*\*

## **Fromages**

Trilogie de fromages et accompagnements

**OU**

Crème de Sainte Maure de Touraine voilée de miel

\*\*\*\*

## **Desserts**

Buffet de desserts : pièce montée (choux ou macarons), assortiment d'entremets, verrines et bouchées sucrées

\*\*\*\*

## **Boissons**

Accord mets et vins - eaux minérales