



Menu "Harmonie"

Prix :71,00€

Apéritif

Un kir pétillant (12 cl)

OU

Un verre de soft (25 cl par personne : sodas, eaux minérales plates ou gazeuses, jus de fruits

Accompagnés d'agréments salés

Amuse-bouche

Saumon mariné façon gravlax & tartare de concombre, crème acidulée à la menthe

OU

Tarte fine de tomates séchées, caviar d'aubergines & scampis marinés, copeaux de Reggiano

Entrée

Terrine marbrée de foie gras de canard au Crillon des Vosges, chutney de mirabelles et brioche toastée

OU

Croustillant de crevettes aux petits légumes & coriandre, fromage frais aux herbes fraîches & huile de noisette, jeunes pousses

Plat chaud

Suprême de volaille rôti sauce aux girolles, risotto Carnaroli aux asperges vertes

OU

Dos de cabillaud en croûte d'herbes & condiment pomme/céleri, mousseline de pommes charlotte au citron, crème relevée Savora

Dessert

Gâteau des mariés au choix. Choix parmi les desserts suivants :

Casino Plombières-les-Bains

Le framboisier : biscuit génoise, diplomate vanille, framboises fraîches & chantilly au mascarpone

OU

Le fraisier : biscuit génoise, diplomate vanille, fraises fraîches & chantilly au mascarpone

OU

Croustillant aux trois chocolats : croustillant chocolat blanc, mousse au chocolat au lait & crémeux chocolat noir

OU

Emotion chocolat blanc mangue passion : biscuit amandes, mousse chocolat blanc & crémeux mangue passion

OU

Le carré ananas coco : biscuit coco, mousse ananas & crémeux chocolat blanc coco

Boissons - La sélection du sommelier :

1/3 de bouteille de vin par personne (25cl), blanc ou rouge confondus (choix parmi 3 cépages)

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes (1 L)

1 café ou 1 thé

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.