



Menu "Lune de Miel"

Prix :91,00€

Apéritif

Un kir pétillant (12 cl)

OU

Un verre de soft (25 cl par personne : sodas, eau minérale plate ou gazeuse, jus de fruits)

ET

Une sélection de 2 canapés par personne

Agréments salés

Amuse-bouche

Tartare de daurade à la mangue, jus de bergamote, mayonnaise d'avocat et chips parmesan

OU

Finger céréales de noix de Saint-Jacques, compotée de tomate basilic, huile de noix

Entrée

Lingot de foie gras de canard aux bluets des Vosges, marmelade pomme/kiwi, brioche toastée

OU

Sur son sablé parmesan, le cheese-cake ricotta basilic, truite fumée vinaigrette fraise piment Jalapeno

Tourbillon

Tourbillon givré mangue & passion, liqueur de noix de coco

OU

Tourbillon givré à la mirabelle de Lorraine

Plat chaud

Filet de canard rôti au miel, citron vert et poivre de Sechuan, lingots de polenta et carotte glacées au jus réduit

OU

Filet de bar cuit sur la peau, artichauts bouton & asperges au beurre d'agrumes, coques & champignons au vin blanc

Buffet de fromages

Déclinaison de nos meilleurs fromages servie au buffet ou à l'assiette, salade mêlée de saison

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

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.