



Menu type pour nos futurs mariés (modifiable selon souhaits des amoureux)

Prix :64,00€

Patience

Velouté de potimarron et espuma au jambon cru

ou

Velouté glacé de petits pois à la citronnelle

Entrées

Escalope de foie gras poêle, copeaux et vinaigrette à la truffe

ou

Le Crabe et sa trilogie de pommes vertes, radis noir et combawa

Plats

Magrets de canard contisé aux mendiants ou nature

(mousseline et patate douce, sauce au miel)

ou

Suprême de volaille fermière farcie aux girolles, risotto au vieux parmesan et légumes étuves)

ou

Médailon de veau

Champignons du moment et mousseline de céleri

Fromages

Trilogie de fromage de la région

ou

Cromesqui de Brie à la truffe

Desserts

Pièce montée traditionnelle

(parfum aux choix, 3 choux/personne)

ou

Dessert aux fruits ou chocolat servi à l'assiette

ou

assortiment de trois desserts à l'assiette

café