



Mariages 2022

Entrées

Foie gras poêlé sur une tartelette à la rhubarbe

Effeillée de saveurs du Languedoc : caviar d'aubergines, poivrons marinés, concassée de tomates fraîches sur crème d'artichauts, croquant de filo au thym

Filets de rougets de roche et tarte fine aux tomates, effiloche de courgettes citronnées et bille d'huile d'olive

Raviole de ricotta, pignons et caviar d'aubergine, bouillon de tomates séchées et tomates cerises

Brochettes de lotte et gambas au fenouil

Verrine de ratatouille en superposition de basilic et mousse de tomates Coulis de pesto de roquette et petite salade fraîche

Plat principal

Poissons

Sandre en croûte de bacon sur velours blanc au Noilly Prat, risotto aux coques et pointes d'asperges

Filet de daurade royale sur crémeux de ceps, patate douce rôtie aux épices et grappe de tomates cerises confites

Filet de loup sur crème de fèves et polenta crémeuse

Médaille de lotte à la palvasienne et ses tellines crémeuses, spaghettis à l'encre de seiche

Viandes

Filet de bœuf saisi au four, coulis de cèpes de Lozère, tarte fine aux tomates cerises confites, écrasé de pommes de terre truffe et chips de légumes

Carre d'agneau à la française en croûte languedocienne, trait de jus de viande, espuma de céleri et mini aubergine surprise

Demi-magret de canard aux pêches moelleuses, écrasé de patates douces et mini légumes glacés

Longe de veau et sa réduction de Muscat au gingembre, purée de carotte aux noix de pécan caramélisées au sel de Camargue et stick de polenta

Déclinaison de poulet fermier du bourbonnais : suprême rôti, cuisse en ballottine de fruits secs et sauce citron olive, pomme Anna

Fromage

Trilogie de fromages à l'assiette : Brie, Roquefort, Laguiole, chèvre fermier, Camembert ou Tomme aux trois laits et pain aux noix

OU

Plateau en centre de table de fromages affinés des Hauts Cantons (4 variétés au choix)

OU

Pêlardon au miel de romarin sur tronçon de pomme rôtie

OU

Pressé de brousse aux trois fromages relevés aux fines herbes

Dessert

Pièce montée du maître pâtissier (3 choux par personne) présentée en salle et servie à l'assiette

OU

Gâteaux des mariés (2 variétés à choisir dans la liste ci-après) présentés en salle et servis à l'assiette

OU

Assiette gourmande

OU

Wedding cake ou naked cake (+5,00€ TTC)