



Menu à l'assiette 5 Nathalie

Prix :34,98€

Trilogie de foie gras

(nature, figues, poêlée, confiture d'oignons rouge, sa briochette et son mesclun

ou

Assiette 4 saumons (fumé, rillettes, carpaccio mariné, mesclun, petit pain)

Cassiolette de St Jacques aux petits légumes

Et son risotto

ou

Duo de sandre rôti au miel

Croquant de légumes

Pavé de veau aux agrumes

(Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, carottes fanes et légumes sautés)

ou

Eventail de magret de canard aux griottes

Flan de carottes et petits pois, polenta crémeuse

Fagot d'asperges vertes

Feuilleté chèvre chaud et mâche

ou

Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Assiette mignardises (crème brûlée, brochette de fruits, fondant chocolat, macarons)

ou

Entremets des mariés

(verrine poires/caramel, Royal chocolat, framboisier)

Pièce montée en option (voir desserts)

Service et prestation du cuisinier en supplément

Vaisselle et nappage non inclus

Pièce montée sur demande

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers