



Entrée, Poisson, Viande & Dessert

Prix :80,00€

L'entrée

Carpaccio de bœuf, éclats de framboises & noisettes, straciatella maison, balsamique réduit

Tomates anciennes aux couleurs de l'été, straciatella maison, huile de basilic et balsamique vieilli (uniquement servi en été)

Terrine de Foie Gras de Canard, chutney du moment, briochette maison (+8€)

Tartare de daurade à la mangue et passion, croquant de pain, salade d'herbes

Tataki de thon aux graines de sésame, salade de chou chinois aux agrumes, vinaigrette à la sauce soja

Noix de Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux aux piments d'Espelette, sauce safranée

Le Poisson

Daurade royale snackée, risotto carnaroli aux poivrons, olives et basilic, sauce vierge aux capres et citron confit

Gambas Black Tiger, semoule aux fèves et mangue, sauce au curry Togarashi

Pavé de saumon, crémeux de petits pois à l'aneth, petits pois frais, palets de pommes de terre, sauce Riesling

La Viande

Carré de Veau cuit en basse température, polenta croustillante, asperges vertes rôties, tombée de pleurotes en persillade, jus de viande au romarin

Filet de bœuf, pressé de pommes de terre, caviar d'aubergines, jardinière de légumes, jus de viande

Suprême de pintade, écrasé de pommes de terre au beurre de campagne, asperges vertes rôties, tomates cerises confites, jus de volaille réduit

Pour sublimer votre menu

Rossini (Foie Gras poêlé, copeaux de Truffe) devis selon le court de la Truffe

Truffe devis selon le court de la Truffe

Caviar 5g/pax

Sauce Périgourdine

Le Sorbet arrosé (+5€)

Sorbet Rhubarbe & Pétillant de Rhubarbe

Sorbet Pêche de vigne & Crémant Rosé

OU les classiques...

Le Fromage

Planchette de Trio de Fromages à partager par tablee, noix, raisin & cumin

Buffet du Pâtissier

5 pièces fraîches et gourmandes qui accompagneront votre Wedding Cake à merveille