



## Poisson, Viande, Fromage & Dessert

Prix :72,00€

### 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 & Pétilant de Rhubarbe

Sorbet Pêche de vigne & Crémant Rosé

**OU** les classiques...

\*\*\*\*

## Le Fromage

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

\*\*\*\*

## Buffet du Pâtissier

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