



Menu de mariage

Les pics fous

Tataki de bœuf, sauce Yuzu, guacamole de petit pois

Dejeunés de mozzarella fumée, infusée au romarin

Les palets

Palet au parmesan, crème d'asperges et fraises

Plat

Cocotte de caille de saison et rouille, farce fine aux morilles

OU

Filet de veau façon Rosini et son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

OU

Suprême de poulet au pistou, sauce vierge à la ricotta

OU

Filet mignon de porclet sur croustade gingembre orange ou sauce au foie gras.

OU

Queue de lotte enlaccée de jambon cru

OU

Filet de sandre safrané, zestes de citron

OU

Daurade en croustade de romarin Bio