

Menu Charme

Prix :27,00€

Mise en bouche

Velouté de potiron en petite verrine

****

Entrée

Mille feuilles de dos de loup au champagne

OU

Terrine de ris de veau aux morilles sur roquette au parfum de romarin frais

OU

Duo de saumon fumé au domaine et sa mousseline - son mesclun de salade à l'huile d'argan

****

Plat

Fondant de porcelet au Saint-Amour

OU

Émincé de volaille aux citrons et aux olives

OU

Cuisse de canard confite sur lit de gésiers chauds

ET

Accompagnement

Petite ratatouille provençale

ET

Pomme de terre grenaille au sel de Guérande

****

Fromage

Sur buffet : fromage du pays et fromage blanc aux divers coulis

ET

Salade aux cerneaux de noix

****

Dessert

Gâteau des mariés présenté

Framboisier et forêt noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur buffet : farandole des desserts (mini pâtisseries assorties) et café à discrétion