Menu du 11/09/2021

Prix :71,50€

Accueil rafraîchissement

Citronnade, orangeade, eaux minérales, jus de fruits

*****

Cocktail de mariage

Buffet froid

Toast de foie gras de canard au torchon, brioche maison, confiture de figues

Cannelloni d'aubergine rôtie, poivrons et tomate confits

Roulade de courgette, chèvre frais de saint jean de cormies aux herbes

Verrine tartare de crevette, avocat et oeuf de saumon, sauce soja

*****

Buffet chaud

Canapé de pélardon des Cévennes, tapenade, jambon cru

Mini burger du comptoir au morbier

*****

Animation

Plateau d'huîtres de la Ferme Marine des Aresquiers

*****

Animation plancha

Couteaux grillés à la plancha en persillade

Brochette de magret de canard, abricot moelleux

*****

Repas assis

Mise en bouche

Oeuf parfait dans son espuma de champignons des bois, piment d'Espelette

****

Plat à l'assiette

Filet de saint pierre, risotto au manchego et shiitakés, pousses d'épinards

****

Fromages

Au plateau

*****

Dessert / mignardise

Verrine passion meringuée, sablé breton

Sablé crème diplomate à la verveine, fraises fraîches

Entremet coco, crème coco, crémeux passion

Animation chocolat

Fontaine en chocolat, brochette de fruits frais

Pièce montée

Choux : 1/ pax