



Menu à partir de 62.00 €

Prix : 62,00€

Mise en bouche

(A choisir parmi notre sélection de veloutés, tartares et carpaccios...)

Entrées

Brioche périgourdine sauce au jus de truffes, foie gras chaud et sa demi poire aux airelles servi tiède

OU

Cœur de riz de veau croustillant à la crème de morilles

OU

Queue de langouste grillée aux épices sur sa julienne de légumes

OU

Filet de Saint Pierre à la crème d'ail, déclinaison d'aubergines

Trou glacé

(A choisir parmi notre sélection)

Plats et deux accompagnements au choix

Carré d'agneau à la française au romarin, flambé devant les convives accompagné d'un gratin mentonnais et d'une poêlée de pleurotes

OU

Filet de bœuf aux essences de morilles accompagné d'une purée de carottes sur pommes de terre Anna et fagot de haricots verts

OU

Rougail de turbot, sauce au lait de coco et sa purée de chou vert

Fromage

Assortiment de fromages au buffet, panaché de salade

OU

servi à l'assiette (2 fromages au choix), panaché de salade

Dessert sur devis

Cascade de gâteaux

OU

Pièce montée (3 choux)

OU

Wedding cake

Compris dans le menu

Assiettes, couverts et verreries
Matériel de cuisine, glace, glaçons
Pain

Service

Maître d'hôtel, cuisiniers, serveurs pour une vacation de 8 heures.