



Carte mariage 2025-2026

Prix :45,00€

Menu composé d'une entrée - Intermède digestif - Plat - Dessert

Entrées froides

Foie gras mi-cuit maison, coulis de fruits rouges, jus basilic frais, brioche toastée

OU

Saumon gravlax mariné aux herbes fraîches, vinaigrette gingembre et citron vert

OU

Tataki de thon rouge, sésame, soja, fenouil aigre doux, émulsion curry

OU

Tartare de bar, vierge aux petits légumes, Granny Smith, coulis d'herbes

OU

Salade gourmande, jeunes pousses, légumes crus, foie gras maison, magret fumé, jambon cru, noix

OU

Pour nos végétariens : Salade vegan, pignons, graines de courges, noix, amandes, agrumes, avocats, grenade...

Entrées chaudes

Turbot rôti, risotto au parmesan, vinaigrette aux olives noires et pignons de pin (supp selon cours)

OU

Sandre de nos rivières, tombée de poireaux au curry rouge, beurre blanc à l'ancienne

OU

Saint Jacques et crevettes black tiger poêlées, sauce homardine, pois gourmand et petits légumes

Ravioles de homard pochées au lait de coco, bouillon thaï à la citronnelle, combava

OU

Crème d'asperges vertes, têtes cuites à l'anglaise, œuf de poule à 62 degrés, croûtons au beurre

OU

Pour nos végétariens : Fregola sarda esprit paella, fèves, artichauts, jus piquillos au safran (vegan)

Nos sorbets

Trou lorrain (sorbet mirabelle)

OU

Trou comme un mojito (granité rhum menthe sorbet citron vert)

OU

Sorbet limon et limoncello

Plats chauds

Pièce de veau en cuisson lente, crème de morilles

OU

Filet de bœuf servi rosé, jus de veau corsé (supp selon cours)

OU

Suprême de pintade, farcie avec une royale de truffes, jus de volaille crémé

OU

Magret de canard rôti sur peau, jus court au porto

OU

Confit de bœuf braisé, sauce au vin de Moselle

ET

Garnitures

A composer d'un légume et d'un féculent exclusivement.

Légumes

Assortiment de légumes de notre maraîcher.

ET

Féculent

Purée truffée

OU

Petites rattes sautées au foie gras de canard

OU

Écrasé de pomme de terre à la truffe

Plat végétarien

Duo de brocolis et carottes en purée, graines diverses, sésame, pignons, légumes de saison

Desserts

Royal au chocolat, biscuit macaron, chantilly lait, crémeux chocolat, croustillant caramel beurre salé, crème anglaise

OU

Tartelette au citron de menton, pâte à sablé Breton, crème légère et meringue italienne flambée, zeste de citron vert

OU

Verrine pinacolada, gelée de mangue et ananas, panacotta vanille, fruits exotiques, granité mangue

OU

Pavlova resivité, meringue suisse, vanille de l'île Maurice, crémeux de fruits rouges

Sélection de fromages (en supplément)

Croustillant de reblochon fermier / coulis fruits rouges

OU

Sélection de trois fromages affinés / mesclun / fruits secs / chutney.