



Menu Prestige

Prix :159,00€

Cocktail apéritif

1 flûte de champagne (12 cl) **OU** 1 kir royal (12 cl)

5 canapés au choix

Jus de fruits, eaux minérales

Mise en bouche

Entrée au choix

Marbré de foie gras « maison », chutney de saison et brioche dorée
(Supplément accord mets/vins : 5 € le verre)

OU

Langouste rôtie, fondue de pack choï, parfum d'orange et cardamome

Poisson au choix

Filet de dorade à l'unilatéral, légumes de saison, sauce vierge

OU

Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème acidulée et riz vénéré

Viande au choix

Carré d'agneau rôti, jus au thym, tian de légumes et pomme de terre Anna

OU

Longe de veau désossée, jus corsé, blini de pommes de terre et légumes du moment

Fromage

Domaine de Divonne Hôtel 4* Golf et Casino

Fromages frais et affinés

Pains spéciaux et salade mêlée de saison

Dessert

Gâteau des mariés au choix (Voir page 14 de notre brochure « mariages »)

Mignardises

Boissons

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale

1 café ou thé