



Exemple d'un menu de mariage avec vin d'honneur

Prix : 70,00€

Vin d'honneur

Atelier salaison & jambon :

Jambon de cochon fermier séché 8 mois.

Assortiment de terrine et de charcuterie « fabrication maison ».

Atelier plancha :

Blanc de volaille marinade au pesto.

Bœuf de race Limousine marinade Massala doux.

Wok de légumes de saison

Atelier toast et verrine :

Mini pain Pita aux senteurs estivales.

Mini navette, ganache de foie gras et chutney de figue

Mini burger « Premium » au canard.

Bille de melon

Mini Cornetto houmous, tapenade de tomate

Mini panier de sommités de légumes (Tomate, carotte, concombre...

Atelier Gravlax :

Filet de truite des Pyrénées aux herbes fraîches.

Répas

Le canard Mulard

(Dans la pure tradition Périgourdine, magret sauté et en croustilles, le Parmentier de canard, légumes oubliés, jus corsé à la truffe d'été, fleurs de saison)

La table de Camille

OU

La volaille du Périgord

(Suprême de volaille fermier, cuisson basse température, légumes oubliés, mousseline de panais, pomme de terre Charlotte fondante, sauce Périgieux, jeunes pousse, fleurs de saison)

OU

Le cochon fermier du Limousin « Cul Noir »

(Grenadin de filet mignon de porc « vieille race », cuisson basse température, légumes oubliés, sauce aigre douce, fleurs de saison)

OU

Le plat végétarien (Réservé aux invités végétarien)

(Légumes oubliés à la Thaï, crémeux de polenta, fine tranche de soja mariné, sauce aigre douce aromatisé sauce soja et yakitori)

Le Fromage

(Planche de fromage en centre de table, Brebis Basque, St Nectaire, Morbier, jeunes pousses de salade)

Revisite d'un jour exceptionnel

(Entremets ou Pièce Montée, parfum à définir)

Café