



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

Prix :89,00€

Vin d'honneur.

Atelier plancha :

Viande marinée et taillé, cuit à la demande.

Blanc de volaille du Périgord au pesto.

Bœuf de race Limousine au Paprika.

Escalope de foie gras juste snacké.

Atelier foie gras & gourmandises :

Découpe de foie gras et salaison artisanale.

Assortiment de charcuterie régional «fabrication maison».

Jambon de cochon fermier affiné 8 mois.

Foie gras de canard mi-cuit au pineau.

Atelier toast et verrine :

Sur cet atelier les invités seront en libre-service.

Cuillère de tartare d'esturgeons de Neuvis en Dordogne aux herbes fraîches, jus de citron.

Mini Burger premium au canard.

Mini pain pita, tout végétal

mini navette, ganache de foie gras

Mini cornetto, fêta mascarpone.

Atelier Gravlax :

Réaliser dans la pure des traditions, le poisson à l'honneur.

Filet de truite des Pyrénées aux herbes fraîches.

La table de Camille

Longe de thon rouge marinade Yakitori.

Atelier boisson :

Eau et soft

Repas :

En mise en bouche

(Dos de lieu jaune, le pois en 3 versions, laque de citron vert comme un gel)

Ou

La Burrata

(Burrata, tomates cerises multicolore, radis comme une arrabbiata)

Ou

Le Céviche d'esturgeons de Neuvic

(Filet d'esturgeons, agrumes, fruits rouge et pêche, salade d'herbes)

...

Le veau du Limousin

(Grenadin de filet mignon cœur onctueux, Légumes oubliés, pomme de terre Charlotte fondante, sauce aigre douce, jeunes pousse et fleurs de saison)

Ou

Le canard Mulard

(Dans la pure tradition Périgourdine, magret sauté et en croustade, le Parmentier de canard, légumes oubliés, sauce Périgourde, fleurs de saison)

Ou

L'agneau

(Le gigot de 7h, confit, citron confit, ragout de légumes, pomme de terre grenaille, jeunes pousse et fleurs de saison)

Ou

Le cochon fermier du Limousin

La table de Camille

(Grenadin de filet mignon de porc « vieille race », cuisson basse température, légumes oubliés, jus corsé au vinaigre de Kalamansi, fleurs de saison)

Ou

Le plat végétarien

(Légumes oubliés à la Thai, crémeux de lentille Beluga tranche de soja mariné)

...

Le Fromage

(Planche de fromage d'Auvergne servi en centre de table, Cantal jeune, Saint Nectaire et Bleu d'Auvergne, jeunes pousses de salade)

...

Revisite d'un jour exceptionnel

(Entremets ou pièce montée, choix et parfum à définir)

.....

Café