



Menu de Mariage

Prix :87,00€

Apéritif compris (10 pièces gourmandes par personne)

~

Entrée

Jardin de homard et gambas crémeux de chou-fleur, émulsion de crustacés parfumée au Tahoon cress

OU

Duo de saumon cuit en basse température et fumé, déclinaison de condiments

OU

Tartare avocat, mangue et passion aux éclats de grenade, élégance florale

Plat

Filet de bar rôti à la Française, barigoule d'artichauts, infusion de sauge de notre potager & douceur d'ail noir

OU

Poitrine de canette des Dombes, infusion au poivre sauvage, sauce miroir au Saint Amour, mousseline de patate douce & mini légumes de saison

OU

Moelleux de veau, émotion de Soubise à l'huile de truffe, pressé de pomme de terre & champignons du moment

OU

Risotto vénéré, symphonie de légumes, cappuccino de petit pois & croquant de fenouil confit

La ronde des fromages

Farandole de Dessert