



## Menu Prestige

Prix :99,00€

### Apéritif

1 coupe de champagne 12cl,

OU

1 verre de jus de fruits, servi en carafe

OU

1 verre d'eau minérale plate ou gazeuse

ET

Accompagnés de 3 amuse-bouches à sélectionner parmi notre sélection et d'agréments salés

\*\*\*\*

### Amuse-bouche

Tartare de saumon et citron confit

OU

Panna cotta d'asperges & copeaux de magret de canard fumé

\*\*\*\*

### Entrée

Le foie gras de canard en trilogie (terrines en mi-cuit, poêlé sauce aigre douce, en croustilles)

OU

Coussin de truite fumée par nos soins, garni de chair de crabe tourteau et tartare d'avocat au lait de coco et citron vert

\*\*\*\*

### Poisson

Alliance de filets de sole & noix de Saint-Jacques juste snackées, crème de vin de champagne risotto carnaroli à l'huile de truffe

OU

Filet de bar cuisiné sur peau, coulis de petit pois iodé et crémeux de pomme de terre charlotte

\*\*\*\*

## Viande

Palet de veau en parfaite cuisson, jus de quintessence de cèpes & ses atours de saison

OU

Craquant de filet de bœuf aux senteurs des sous-bois, réduction de jus aux éclats de truffes émulsionnée au foie gras et frivolités du maraîcher

\*\*\*\*

## Fromage

Déclinaison de fromages de la région, salade mêlée de saison

\*\*\*\*

## Dessert

Gâteau des mariés au choix

\*\*\*\*

## Boissons comprises

1 bouteille de vin 75 cl pour 3 (rouge et blanc confondus)

1 bouteille d'eau de 1l pour 2 personnes (plate et gazeuse confondues)

Café et 2 mignardises