



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