



Menu mariage 3 plats

Prix :58,00€

Amuse-bouche

Entrées

Tartare de saumon gravlax et œufs de truite, crème de citron confit

OU

Royale de saint jacques, sauce safranée, tombée de poireaux

OU

Foie gras de canard au Porto, chutney de saison, brioche (supplément 4€)

OU

Bouillon de châtaignes aux cèpes, noisettes torréfiées, crème montée (végétarien)

OU

Précieux de bœuf et foie gras aux petits légumes, crème de raifort

OU

Escalope de foie gras poêlée, légumes de pot-au-feu, bouillon corsé (supplément 4€)

Poissons

Dos de cabillaud vapeur, émulsion aux langoustines, ragout de lentilles beluga et légumes

OU

Sandre grillé à la plancha sur un lit de choucroute, sauce haddock au vin blanc

OU

Bar grillé sur la peau, jus de viande, pommes grenailles et fricassée de champignons

OU

Pavé de flétan confit à l'huile d'olive, vinaigrette tiède, bok choy braisé et enoki (supplément 6€)

Végétarien

Risotto Carniarolli crémeux au parmesan, potimarron et fricassée de champignons

Viandes

Ballotine de volaille aux champignons, jus au romarin, polenta grillée et tomates confite

OU

Faux-filet de bœuf rôti aux aromates, échalotes confites et gratin dauphinois

OU

Quasi de veau rôti, sauce à l'orange, écrasée de pommes de terre et poireaux

OU

Pavé de filet de bœuf à la plancha, sauce aux cacahuètes torréfiées, wok de légumes (supplément 6€)

OU

Gigot de biche rôti, sauce grand-veneur, crème de cèpes et gnocchi de pommes de terre (supplément 4€)

Desserts

Assortiment de 3 fromages servi à l'assiette

OU

Torche aux marrons revisitée

OU

Entremet chocolat dulcey et noix de pécan

OU

Comme un opéra : chocolat, café et caramel

OU

Tartelette pistache, dôme vanille, coulis de fruits rouges

OU

Bounty coco/chocolat à notre façon

Mignardises