



## Menu Traditionnel

Prix :45,00€

### Vin d'honneur :

Assortiments de verrines et petits fours (personnalisable au choix).

\*\*\*\*

### Entrée :

Saumon gravelax

Canard en fête (déclinaison de foie gras, magret fumé et gésiers)

\*\*\*\*

### Plat principal :

Ballotine de volaille sauce aux cèpes et légumes rôties

Filet de bar, beurre maître d'hôtel et riz

\*\*\*\*

### Dessert :

Weeding cake

\*\*\*\*

### Boisson :

Champagne

Vins