



Repas type mariage à l'extérieur

Prix :75,00€

Pièces cocktails

Burger pulled porc

Verrine pastèque, framboise, basilic, feta

Truite façon fish and chips et béarnaise

Cube de foie gras et crispy d'oignon

Ateliers

2 ateliers au choix inclus dans la formule de base

Repas

Entrées

Tartare de poisson du moment, crème fouettée wasabi, grenade fraîche, tuile à l'encre de seiche

OU

Soupe de petits pois en deux façons, menthe, œuf mollet

OU

Tartare de tomate, soupe de tomate ananas, spoom mozzarella, basilic

Plats

Quasi de veau, arrancini, crémeux d'oignons doux, copeaux parmesan, jus de viande, pickles d'oignon rouge

OU

Suprême de volaille laqué teriyaki, légumes wok, gartin de zita au curcuma, sauce blanche aillée

OU

La Rumeur de Lee

Pluma, jus de cochon crémé au poivre, écrasé de pommes de terre à la cive d'oignon, tomates cerise confites

Fromage

Desserts

Entremet chocolat : biscuit cacao, praliné noisette-cacahuète et fleur de sel, mousse chocolat

OU

Entremet vanille, framboise pépins, biscuit noisette

OU

Bavarois crème double, insert et compotée de mangue, dacquoise coco

Eaux plates et gazeuses

Pain

Café