



## Menu Gourmet

Prix :145,00€

**Vin d'honneur**

**Cocktails à volonté et ses amuses bouches**

\*\*\*\*

**Entrée**

Salade Perla Gourmet : saumon fumé, saumon gravlax, foie gras

\*\*\*\*

**Plat**

Duo de la mer : filet de loup et daurade, sauce vierge et son risotto au parmesan

**OU**

Filet de boeuf rossini et son gratin dauphinois maison

**OU**

Magret de canard entier du sud-ouest, laqué au miel et thym avec gratin dauphinois maison

\*\*\*\*

**Dessert**

Gâteau aux fruits rouges ou gâteau au chocolat à la fève de tonka

**OU**

Vacherin exotique ou (parfum au choix), avec son coulis

**OU**

Farandole de dessert

Si vous amenez votre pièce montée ou wedding cake, nous vous offrons la découpe et le service

\*\*\*\*

**Vin**

Domaine de Triennes, cuvée des Auréliens : blanc, rouge ou rosé (Vin à volonté jusqu'au service du dessert)

\*\*\*\*

**Champagne**

Champagne Legrand Brut : 52€

ou

Droit de bouchon pour votre champagne: Bouteille 75cl: 15€ Magnum: 30€

\*\*\*\*

**Eau**

Eau plate et gazeuse "Purezza"

\*\*\*\*

Café