



Menu à 62 €

Prix :62,00€

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices, toast de pain d'épices

Ou

Tartare de saumon frais à l'aneth, huile de pistache, mesclun d'herbes

Ou

Nems d'un effiloché de bœuf mariné au gingembre confit, mousse de soja

Pavé de sandre à la peau croustillante, fondue de poireaux et sauce au Crémant de Loire

Ou

Aiguillette de rouget barbet juste saisie, compotée niçoise et émulsion de fenouil

Ou

Magret de canard poêlé, pommes de terre écrasées aux tomates confites, jus au miel d'oranger

Assiette de trois fromages affinés, fruits du moment

Ou

Plateau de fromages affinés (1 plateau par table)

Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun et pain aux noix

Dessert servi à l'assiette (Voir carte des desserts)

Ou

Gâteau des Mariés

Ou

Pièce montée en choux ou Macaronade « fraises ou exotique » (supplément de 2,50 € par personne)

Café