



Fusion festive

Prix :45,00€

3 amuse-bouches

1 entrée au choix

Marbré de foie gras aux poires, vin chaud et pain d'épices

OU

Gravlax de saumon, rémoulade au raifort et citron, gelée de bloody mary et crème à l'aneth

1 plat au choix

Viande

Suprême de poulet farci aux champignons, jus aux échalotes caramélisées, petits légumes de saison et purée fine

OU

Tournedos de boeuf, jus de viande corsé, petits légumes de saison et purée fine

OU

Poisson

Ravioles aux homards et trompettes, bisque de homard, crème à l'huile de shiso

OU

Noix de Saint-Jacques et foie gras poêlé, bouillon d'orient

Gâteau des mariés

2 mignardises

Option : pièce montée (Supplément de 5€ ttc par personne)