



Cérémonie des saveurs

Prix :90,00€

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 poisson au choix

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

Trou normand (Granité à la chartreuse)

1 plat viande au choix

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

Fromages au choix

Plateau de fromages

OU

Brie farci au mendiant, salade en coulis et glace au foin

E-Motion Concept

Gâteau des mariés

2 mignardises

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