



Menu Mariage

Prix :69,00€

Amuse-bouche

Gambas marinées mi-cuites - Salade de fenouil au citron vert, caramel de pastis

Entrées

Parfait de foie gras - Chutney de fruits de saison, pain d'épices toasté

OU

Emietté de crabe - Gaspacho d'olives vertes, crème montée au curry

Plat

Pavé de sandre - Pomme de terre marinée aux tomates confites, jus de moules au safran

OU

Filet de veau à basse température - Fricassée de légumes d'été, sauce aux morilles

Fromages - en option - 5€

1/2 Saint-Marcellin

Desserts

Guimauve glacée au citron - Soupe de fraise, chocolat blanc, estragon

OU

Entremet personnalisé des mariés

OU

Pièce montée - En supplément (3€ le chou - 3 choux / personne)