



Menu Mariage

Prix :59,50€

Entrées au choix

Truite gravlax, condiment céleri bergamote, sauce leche del tigre à la coriandre.
Œuf parfait, nage de champignons infusé au fuseau lorrain, streusel noisette (assiette à louer)
+1€/pers.

Marbré de foie gras au cacao amer, chutney de mirabelle et pain d'épices toasté

Trou glacé au choix +1, 50€/pers.

Trou normand sorbet à la pomme, calvado,
Trou lorrain sorbet à la mirabelle, eau de vie de mirabelle,
Autres choix possibles

Plats au choix

Le cœur du repas confectionné avec passion

Ballottine de volaille aux champignons, réduction de vin jaune aux morilles et son risotto
crousti/crémeu

Dos de cabillaud nacré, pommes fondantes, mousseline de carottes/citro

Veau basse température, écrasé de pommes de terre et jus réduit

Fromages

Fromages affinés 7 variétés à partager duo de trévisse, mâche et pains variés

Desserts

Buffet de réductions sucrées (5 par personne)

Dôme framboise hibiscus
Duo gingembre et choco
Streusel noisette
Sablé fraise pistache
Bavarois myrtille/citron macaron

OU

Pièce montée +3. 50€/pers.
Wedding cake +3. 50€/pers.
Buffet de gâteaux +3. 50€/pers.
Dessert à l'assiette +4. 00€/pers.