



## Menu Mariage

Prix :95,00€

### Vin d'honneur

Cuillère brunoise de mangue et son foie gras mi-cuit  
Cuillère tartare de truite radis greenmeat zeste citron vert basalmique blanc  
Céviché de gambas grenade coriandre yuzu  
Toast au pain d'épice maison léger gelée de framboises accompagné de foie gras mi cuit.  
Mini pain bannette tomates séchées /salade /magret  
Mini macaron cabecou miel  
Bruschetta pesto ricotta courgette tomate  
Verrine crevettes panées gingembre noisettes

\*\*\*\*

### Animations

Plancha mini brochettes de poulet thym citron  
Découpe de jambon  
Découpe de saumon gravlax

\*\*\*\*

### Entrée

Carpaccio de saint-jacques à la truffe d'été

\*\*\*\*

### Plats

Filet mignon de veau jus réduit miel figue, effeuillé de pommes de terre, mousseline de fèves minis  
légumes glacés

ou

Filet de sole au beurre blanc passion, risotto au safran et tagliatelles de légumes noix de cajou  
torréfiées

option végété

Pressé aubergines rôties ricotta basilic pignon de pin, purée de fèves tomates confites et légumes grillés jus réduit au thym

Et pour les enfants

Filet de poulet, légumes de saison et purée de pommes de terre

\*\*\*\*

## Desserts

Wedding Cake (pièce montée personnalisée)