



## Formule à 68,00€ : vin d'honneur/entrée/plat/fr/dess ert

Prix :68,00€

### Apéritif 8 pièces/personnes

Verrine de saumon à l'aneth, chantilly citron

Gaspacho de tomates, craquant de légumes

Toast crème brûlée foie gras, vinaigre de framboise

Blinis de crevette, crème de ciboulette

Tartare de dorade au gingembre, gelée de passion

Cuillère chinoise pavé de saumon miel-soja, algue nori

Verrine de tomate-coriandre, mousse de chèvre frais

Toast pyramide boudin-pomme

\*\*\*\*

### Pain boule

\*\*\*\*

Terrine foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignon, caramel aux épices

Ou

# Château de Bagens

---

Pressé de foie gras de canard à la violette, confit d'oignon

**Ou**

Nage de homard au tandoori, minestrone du jardin, pistou

**Ou**

Tatin d'aubergines et légumes du soleil, chèvre frais, sauce vierge

\*\*\*\*

Filet de bœuf ou veau poêlé, écrasé de pomme terre à la truffe, sauce bordelaise

**Ou**

Filet de turbot, caviar d'aubergines, oignon grillé, sauce vierge

\*\*\*\*

Assiette de fromage ariégeois

\*\*\*\*

Pièce montée

**Ou**

Dessert individuel

**Ou**

Gâteau de mariage

\*\*\*\*

Café