



## Déjeuner de Mariage

Prix :98,00€

### Entrée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, pomme wasabi,

OU

Tataki de thon

\*\*\*\*

### Plat

Emincé de faux filet argentin, écrasé de pomme de terre, sauce adjika,

OU

Pavé de thon & légumes croquants

\*\*\*\*

### Dessert

Biscuit amande butternut confit, crémeux mascarpone à la vanille & émulsion d'orange,

OU

Craquant à la figue, chantilly hibiscus & huile verte

\*\*\*\*

### Boissons

1 Coupe de Champagne, Louis Roederer Brut Collection 242

Vins - 1 bouteille pour 4

Rouge - Château de Lionne, Graves, 2018

Blanc - Les Marnes, Côteaux du Languedoc, 2021

Rosé - By Ott, Côtes de Provence, 2022

Eaux plates et gazeuses à discrétion, café ou thé