Menu Mariage

Prix :230,00€

Apéritif

Kir pétillant, whisky, gin, vodka, softs & 6 pièces cocktails

****

L'entrée

Ceviche de dorade, alliance avocat kiwi, pesto d'aneth, gel au ponzu

OU

Petit bocal tradition de foie gras français mi cuit, confit d'oignon au vin rouge, brioche dorée maison

OU

Carpaccio de bœuf mariné, royale de foie gras, pétales de nashi

OU

Coussin végétal, légumes croquants

****

Le plat

Dorade royale safranée, pomodoro (méli mélo de tomates), tuile de parmesan AOP

OU

Filet de bœuf rôti, girolles, échalotes, raviole de févettes saveur tartufo

OU

Quasi de veau rôti, risotto vert, râpé de pecorino, pesto de noisettes

****

Le plateau de fromages

****

Le dessert

Tarte aux myrtilles, pousse de roquette, fraîcheur de combawa

OU

Fleur de chocolat croustillant, muesli tonka, mousse chocolat

OU

Ganache montée aux baies roses, crémeux de fraises

****

Le vin

Blanc Pouilly fumé AOC Domaine Berthier

Rouge Bordeaux AOC Médoc Château Croix de Mai

****

Café & Eaux minérales