Menu Séduction

Prix :29,00€

Mise en bouche

Mini coquille Saint-Jacques à la crème de ciboulette

***

Entrée

Mousseline de truite sur velouté de poivron rouge

OU

Croustillant de saumon aux petits légumes et son coulis de curry

OU

Fois gras sur salade gourmande de magret de canard fumé et gésiers confits

***

Plat

Pâtissière de veau au parfum des bois

OU

Fondant de boeuf aux girolles et pleurotes fraîches

OU

Suprême de pintade : champagne et moutarde à l'ancienne

Accompagnement

Gâteau de carotte au brocolis

Gratin de pommes de terre à la crème

***

Fromage sur buffet

Fromage d'auvergne et fromage blanc aux divers coulis

ET

Salade aux cerneaux de noix

***

Dessert

Gâteau des mariés présenté

Au choix : framboisier, forêt noire, bavarois poire...

***

Sur buffet

Farandole des desserts et café à discrétion

Mini pâtisseries assorties - 3 par personne

***

29€ /personne – hors boissons – table dressée et service inclus