



## Menu Inès

Prix :107,00€

### Notre vin d'honneur complet

L'animation dégustation de jambon sur trancheuse manuelle

\*\*\*\*

### Entrée

Foie gras cuit à basse température, lamelle de betterave chioggia, réduction balsamique, confit d'oignons rouges à la moutarde violette de Brive

OU

Cœur de saumon façon gravelax émulsion wasabi, chips de vitelotte, émulsion de betterave rouges, billes citron yuzu

\*\*\*\*

### Plat

Pavé de veau limousin, crème aux cèpes, jardinière de légumes de saison glacés

OU

Tournedos de magret de canard grillé, jus réduit aux herbes du maquis et miel d'acacia, purée à la vanille et légumes du moment

\*\*\*\*\*

### Fromage

Ardoise de fromages affinés à partager sur chaque table

\*\*\*\*\*

### Dessert

Le dessert individuel des mariés servi à l'assiette