



## Menu Prestige - Basse saison - Novembre à Mars

Prix :114,00€

### Apéritif, vin d'honneur

Champagne, une bouteille pour 4 personnes

7 canapés et 3 verrines

Sodas / jus de fruit / Alcool apéritif type Ricard, Whisky, martini

\*\*\*

### Deux animations à choisir

Saint Jacques flambées au whisky

OU

Thon Snacké Aller Retour à la plancha, sauce mangue.

OU

Chorizo flambé à la guarda

OU

Découpe de jambon serrano,

OU

Découpe de saumon Gravlax

OU

Bar à huîtres

OU

Bar à foie gras (la terrine maison entière du chef découpée devant vous)

\*\*\*

### Entrées froides

Découverte de trois saumons (tartare, rôti, fumé)

# Golf de Marivaux

---

Tartare de légumes, quinoa, et crème de chèvre

Tartare de Saint-Jacques et écrevisses

Terrine de foie gras, confiture de rhubarbe et brioche

\*\*\*

## Plat

Suprême de pintadeau, farci foie gras, jus de truffe

Pavé de canard, miel de romarin, piment d'espelette

Filet de bœuf aux cèpes

Médaille de veau à la crème de pêche

\*\*\*

## Fromages

Saint Marcellin chaud sur lit de salade

Brie au noix

\*\*\*

## Desserts

Gâteau de mariage, avec bougie, scintillant et fontaine lumineuse

Différents parfums possible : chocolat, framboise, citron vert, fraise, coco, poire William

**OU**

Pièce montée de choux effectuée par un pâtissier professionnel avec supplément