



Menu Alliance basse saison novembre à mars

Prix :99,00€

Apéritif, vin d'honneur

Champagne, une bouteille pour 4 personnes

7 pièces par personne

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

Entrées froides

Découverte de trois saumons (tartare, rôti, fumé)

OU

Tartare de légumes, quinoa, et crème de chèvre

OU

Tartare de Saint-Jacques et écrevisses

OU

Terrine de foie gras, confiture de rhubarbe et brioche

Plat

Suprême de pintadeau, farci foie gras, jus de truffe

OU

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

OU

Filet de bœuf aux cèpes

OU

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 possibles : chocolat, framboise, citron vert, fraise, coco, poire William

OU

Pièce montée de choux effectuée par un pâtissier professionnel avec supplément