



Le Festin de mariage

Prix :149,00€

Descriptif non contractuel

Menu courtine à 149 €

Apéritif 1h30

Saumur brut et ses liqueurs, whisky, gin, porto, martini, pastis, vodka, rhum, jus de fruits et sodas variés

4 canapés par personne

Entrées

Tataki de thon, sauce dabu indonésienne, guacamole, roquette

Ou salade de bœuf thaï, coriandre et menthe, vinaigrette aigre douce

Ou terrine de foie gras, pain d'épices, chutney de céleri et brioche toastée

Ou gaspacho de tomate, tartare de légumes, huile de basilic

Plats

Pavé de saumon snacké, sauce teriyaki, aubergine confite au miso

Ou suprême de pintade rôti, mousseline de carotte au cumin, mini légumes grillés

Ou tournedos de filet de bœuf et son jus, polenta crémeuse et ses légumes croquants

Ou risotto crémeux, girolles, copeaux de parmesan

Fromages

Assortiment de nos fromages régionaux et ses jeunes pousses **(Supplément de 12 € par personne)**

Desserts

Pièce montée en présentation et un entremet au choix ci-dessous

Galet chocolat framboise (mousse chocolat, confit framboise, biscuit choco)

Fraise vanille

(Mousse vanille, confit fraise, biscuit nature)

Pistache cerise

Château Jeanne & The Forest

(Mousse pistache, confit cerise, biscuit pistache)

Pêche verveine

(Mousse pêche, confit pêche verveine, biscuit financier)

Vins blancs

Tariquet classic igp

Bordeaux, beau rivage

Côtes du Rhône « saint Vincent »

Côte de Montraviel, château de laulière, « moelleux »

Bergerac, château de laulière

Bordeaux, château des tuileries

Vins rouges

Côtes du Rhône « saint Vincent »

Bergerac, château de laulière, malbec

Bordeaux, château des tuileries.

Saumur champagne, domaine de la guilloterie

Champagne (1 coupe par personne)