



## Menu Mariage

Prix :65,00€

1/. Vin d'honneur avec pièces cocktail ateliers culinaires à valider ensemble : possibilité de rajouter ou enlever

Ateliers Culinaires : 1 ateliers à choisir parmi une liste proposer et vos envies

découpe de jambon,  
Gravlax de truite,  
Foie Gras  
Bar à huitres  
Gnocchis maison  
etc...

Pièces cokctails : 3 pièces à choisir

Club sandwich signature Estolosa  
Panna cotta de langoustine et poutargue râpée  
Tartare de boeuf au soja et huîtres à la ciboulette  
Rillettes de poissons au raifort et concombre  
Œuf de caille en gelée de volaille truffé

2. Entrée unique pour le repas :

Ravioli de foie gras, bouillon Phô  
Saint Jacques snackées, purée de fenouil confit et sa salade crue citronnée  
Truite gravlax et fumée aux herbes  
Oeuf parfait à la truite, beurre blanc à l'orange , purée de carotte et agrumes

3. Plats uniques pour le repas : 4 proposition, un plat à choisir :

Ballotine de volaille fermière aux champignons, sauce au foie gras truffé  
Suprême de pintade rôti, fricassée de crevettes et jus de volailles  
Filet de canette en croûte d'herbes, purée de carotte -mangue -gingembre  
Merlu rôti, fondue de poireaux et sauce émulsionnée coco-curry

4. Assortiment de fromages Maison Betty

5. Desserts : un dessert à choisir

Pièce Montée de choux

ou

Douceur chocolat café compoté de poire

Entremet agrumes au chocolat au lait

Saint honoré aux fruits exotiques

5. Mignardises :

Macaron citron

Financier

Fondant chocolat

Réalisation par notre Chef et ses équipes pour une cuisine authentique, fraîche et pleine de saveur.