Menu Mariage

Entrée

Raviole à la truffe, déclinaison autour du champignon de Comines

OU

Truite de l'Artois en gravlax de Betteraves de Coutiches, déclinaison de pickles et condiments

OU

Oeuf parfait fermier de Raimbeaucourt, cresson de fontaine, foie gras, charbon végétal

OU

Aubergine d'Ennevelin confite au beurre demi-sel et pastrami, gros croûton et gremolata d'épinard, jus de poulet de réduit

****

Plat

Noisette de veau au foin, déclinaison de carottes de Coutiches (de chez Arnaud Lespagnol,) lard caramélisé

OU

Lieu jaune de Boulogne maturé, variation autour du poireaux de chez Arnaud (Coutiches), Jus perlé

OU

Paleron de bœuf aux poivres Sarawak, gnocchis et légumes de la Pévèle

OU

Ballotine de pintade de Licques et foie gras, pressé de légumes racines et jus à la truffe

****

Dessert

Buffet d'entremets réalisé par notre partenaire, la boulangerie Vienne (à Santes)