



## Menu de mariage grand prestige

Prix :65,00€

### Les foie gras

Foie gras de canard cuit Vapeur aux épices Douces et son chutney de mangues

OU

Duo de foie gras aux figues et foie gras nature, pain tiède aux figues

OU

Velouté de foie gras et sa tranche poêlée

OU

Foie Gras esprit truffé, espuma crème de Bailey

\*\*\*\*

OU

### La mer

Dod de lieu dans son écrin d'algues Nori ,crème de Panais sauce Hollandaise

OU

Merlu breton\* \*ou Saint Jean de Luz, selon arrivage, ravioles fraîches crème infusée vanille et fève de tonka

\*\*\*\*

### La terre

Le succès du chef veau du Gers cuisson basse température aux baies roses et giroldes

OU

Ballottine de Poularde aux morilles

OU

Filet tendre de canette aux épices Torréfiées Façon Maître Apicius

OU

Filet de canard ou Bœuf et son jus Corsé réduction de Balsamique , Pickles de Raisin ou Griotte ( selon saison)

OU

# Château La Guiraude

---

cabillaud sauce Champagne, céleri Confit

\*\*\*\*

## Le fromage

Trilogie de Fromages à l'assiette

OU

Assiette de Cabécou Chaud au Cumin et Sirop d'érable

\*\*\*\*

## La gourmandise

Cake d'amour (saveurs au choix) Wedding Cake

Pièce montée de Choux dame Guiraude

Cascade de champagne

ET

Grand buffet de desserts aux étoiles et Boissons de la nuit (supplément 5,5€)