



Menu mariage – Route du Pastel

Entrées

La trilogie terre mer, au foie gras de canard au naturel, confit de figue,

Saumon gravlax et noix de Saint-Jacques tièdes.

Le suprême de filet de dorade, brochette de gambas et saint-jacques grillés,

Sur lit de fenouil séché, beurre blanc « maison ».

Plats

Le filet de bœuf Wellington, sauce au foie gras.

Le tournedos de bœuf Rossini, sauce périgourdine.

Les plats sont accompagnés de crêpe de pomme de terre et oignon doux,

Cèpes persillade, fagot de haricots verts.

Desserts

La sélection de fromages sur plateau (brie, chèvre, salers, roquefort, saint nectaire).

Le nougat glacé, sauce chocolat chaud.

(Option supplément 6€)

Le carpaccio d'ananas, sorbet mangue, rhum ambré de l'île.

(Option supplément 6€)

La pièce montée de choux des mariés.

Le café

*Options et compléments d'infos à définir