



## Dis moi OUI (2ème partie)

### Le plat chaud servi à table

Au choix

**Filet de canette rôtie** aux poires caramélisées, granité aux pommes de terre huile de truffes

**Suprême de pintade** poché et ses ravioles au bouillon de poule

**Onglet de veau** en escalope au citron confit, marmite provençale

**Carré de porcelet** en croûte d'herbes, pommes grenailles et violette (Suppl. 3€/pers)

**Une épaule d'agneau confite** en croûte de moutarde et tomate confite

**Boulangère de cabillaud** au jambon d'Espagne Serrano et chorizo

**Roulade de veau** farce fine, jus court cèpes et girolles, gratin de penne et tomate

**Soupière de joue de lotte** et coquillages, jus de viande asperge et parmesan

**Cocotte de canard aux oranges** à l'infusion de sauge et romarin

**Tournedos de veau** à la crème de morilles, risotto crémeux aux langoustines (Suppl. 5€/pers)

**Canard en tournedos**, façon Rossini, purée au beurre de truffes

\*\*\*\*

### Le coin du fromager servi à table

**Assiette des trois fromages**, petit coin de verdure à l'huile de noix et son pain  
(Croque des Alpilles, Cantal, Chèvre cendré, Brie de Meaux farci de noix périgourdines)

\*\*\*\*

### Les gourmandises des mariés

Sous forme de buffet servi à volonté

Entremet mandarine/Cointreau Hamburger glacé

Ile flottante, arôme de rose Fraisier ou framboisier

# Domaine de Quincampoix

---

Croquant trois chocolats Entremet tiramisu

Entremet mangue/passion Mini sorbets

Soupe de frais, coulis exotique Sabayon framboise

Crème brûlée pistache Feuillantine chocolat

Entremet passion/panna cotta Compote abricot/basilic

Pièces montées en macarons (Suppl. 3€50 /pers)