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 brulée pistache Feuillantine chocolat

Entremet passion/panna cotta Compote abricot/basilic

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