



Exemple de menu de mariage

Prix :76,00€

Mise en bouche :

Gaspacho de poivrons et chips de parmesan

Entrée :

Terrine de foie gras de canard au rasteau, pain aux figues et noisettes

Plat principal :

Carré de porc du Ventoux cuit à basse température et grillé sur la couenne

Purée de carotte à l'orange confite et céleri rôti

Pause fraîcheur :

Granité au coquelicot

Fromages :

Assiette de trois fromages de Josiane Deal Mof 2004 confiture de figue

Dessert :

Naked cake à la fraise et au chocolat.

Mignardises