



Menu de Mariage

Prix :55,00€

- Les Amuse-bouches (Non exhaustif – nous consulter) :

Billes de foie gras surprise (pavot, cérame, pistache, pain d'épices) et chips de betterave - (3 billes par personne)

OU

Soupette de lentilles et copeaux de Serrano

OU

Mini salade gourmande (foie gras maison) ou, 3 billes de melon et pastèque, gressin de jambon cru

OU

Verrine de chèvre, tomates séchées & fruits secs (abricots, pruneaux, figues)

OU

Crumble tiède chèvre, piperade

OU

Tartare tomate & concombre

OU

Soupe de melon et pastèque, gressin de jambon cru

OU

Mini salade norvégienne (saumon frais, saumon fumé)

OU

Mini tatin boudin aux pommes

OU

Mini escalope de foie chaud sur lit de lentilles

- Les Entrées (chaudes et froides) :

Salade gourmande au magret fumé & foie gras, tomate cerise et son toast grillé

OU

L'Auberge d'Ugne

Salade aux filets de cailles rôties et boules de foie gras au pain d'épices

OU

Terrine de foie gras maison et sa petite salade mikado de pain d'épices

OU

Méli mélo de Saint-Jacques et gambas à la plancha

OU

Cassolette d'écrevisses et noix de pétoncles

OU

Lotte à l'américaine ou au poivre vert

- Les Plats

Carré d'agneau des Pyrénées jus court au thym

OU

Souris d'agneau confite dans son jus

OU

Pavé de veau sauce aux cèpes

OU

Filet de bœuf sauce bordelaise ou sauce aux cèpes

OU

Aumônière de joue de bœuf au foie gras

OU

Magret de canard au cidre et aux pommes caramélisées

OU

Tournedos de magret Rossini (au foie gras maison)

OU

Filet de bar aux 2 sauces (safranée / piquillos)

ET

Les garnitures (sélection de 2 variétés)

Kouglof de champignons, fagot d'haricots verts, gratin dauphinois, flan de légumes, tian de légumes, tomate au four, riz parfumé, écrasé de pommes de terre aux tomates confites, charlotte de polenta aux noix

- Les Fromages

Fromage de brebis avec confiture de cerises et sa salade

OU

Assiette de fromages des régions et sa salade

- Les Desserts

Buffet de desserts (mousse au chocolat, salade de fruits frais, fruits rouges, île flottante, crème brûlée, corbeille de fruits ...)

ET

Gâteau des mariés ou pièce montée (sus 3€)

OU

Trio de gourmandises – servi à l'assiette (3 pièces à harmoniser – nous consulter) : exemple : mousse exotique, verrine de fruits rouges

ET

Gâteau des mariés ou choux des mariés (sus 3€)