



MENU MARIAGE

Faites votre choix parmi nos propositions
(choix unique pour l'ensemble des convives)

MENU MARIAGE A 65 €

Mise en bouche de bienvenue

.....

- Foie gras de canard du sud ouest, pain au lait servi tiède, fleur de sel de Guérande, salade de jeunes pousses d'épinard
- Pâté de pommes de terre et foie gras aux truffes, servi tiède
- Dariole de saumon et langoustines
- Feuillantine de ris d'agneau aux cèpes, sauce bordelaise
- Tartare de saumon et huître, crème iodée, salade d'herbes

.....

- Filet de loup, jus au gingembre et duo de riz sauvages
- Pavé de sandre au beurre rouge
- Filet de daurade à la plancha, infusion à l'huile d'olives

.....

- Suprême de volaille farcie aux cèpes et morilles, purée à l'ancienne
- Pavé de veau, crème de cerfeuil, gratin dauphinois et tomate provençale
- Paleron de bœuf, sauce arrageoise, gratin de chicons
- Magret de canard, caramel de muscat, purée à l'huile d'olives et truffes

.....

- Craquant au Maroilles
- Assiette aux trois fromages
- Marinade de fromages :
Maroilles à la bière
Camembert au calvados
Rocamadour à l'huile d'olives et thym

.....

- Pièce montée (3 choux par personne)
- Cascadine des mariés
Choix des variétés de gâteaux à définir

Eau Minérale, Vin Blanc, Vin Rouge,
Café et Mignardises

En supplément : kir à la violette (3,80 €) et trou normand (4 €)

Si vous souhaitez servir votre propre dessert de mariés,
une remise de 3 € par personne vous sera accordée.

