



MENU MARIAGE

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

MENU MARIAGE A 75 €

Mise en bouche de bienvenue

.....

- Ris de veau à la Zingara
- Terrine de foie gras mi-cuit, pain de mie de campagne grillé, confiture du coin du feu
- Carpaccio de Saint-Jacques, tartare d'écrevisses, sauce Dill
- Quenelle de homard et lotte, crème de corail d'oursin
- Escalope de foie gras poêlée, pommes Granny caramélisées au Maury

.....

- Dariole de truite et langoustine, sauce huître
- Filet de Saint-Pierre, risotto aux coques, crème d'oseille
- Pavé de sandre à la plancha, mange-tout étuvé, beurre rouge

.....

- Pavé de veau rôti, sauce gastrique, ragoût de girolles, galette de pommes de terre
- Tournedos de canard Rossini, sauce périgieux
- Magret de canard au cassis, un vrai Aligot
- Suprême de volaille de Licques aux écrevisses, écrasé de Vitelotte

.....

- Tome des Pyrénées, compotée de fruits
- Brochette de Comté, Beaufort, Appenzell, suprêmes d'orange
- Verrine Monts des Cats, crumble de spéculoos, mouillettes pain d'épices

.....

- Cascadine des mariés
(Choisissez vos gâteaux parmi un large éventail)
- Pièce Montée (3 choux/personne)
(Choisissez votre parfum et votre forme)



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

En supplément - Kir à la violette (3,80€) & Trou Normand (5,50€)

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