



MENU MARIAGE

Faites votre choix parmi nos propositions

MENU MARIAGE A 85 €

Mise en bouche de bienvenue

•••••

- Terrine de Foie Gras du Sud Ouest mi-cuit,
bouchée au ris de veau et morilles,
salade d'herbes acidulée
- Tartare de Homard et St Jacques frais aux agrumes

•••••

Trou Normand au choix
Sorbet Cactus citron vert, Vodka
Sorbet Mandarine, Mandarine Impériale
Sorbet Pomme cidrée, Calvados

•••••

- Filet de bœuf du Limousin Rossini,
Poêlée de cèpes bouchons, jus aux truffes
- Filet de Turbot, sushi «à la Française»,
sauce Bigarade, petits légumes

•••••

- Verrine de Brie A.O.C. aux noisettes torréfiées,
huile de truffes, mouillettes au pain d'épice
- Vacherin A.O.C. entier, pain aux olives, pain aux noix

•••••

- Pièce montée (3 choux par personne)
(choisissez le modèle de votre pièce montée)
- Cascadine des mariés et petits sucrés
(choisissez vos gâteaux parmi un large éventail)

Choix unique pour l'ensemble des convives

Kir à la violette en supplément (3,80 €)

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

