

Menu Mariage 70€



Délice miniature



Prémice

Velouté de tomates grappes et langoustine rôtie, sorbet à l'olive noire,
tartine de ricotta aux légumes

ou

Foie gras de canard confit par nos soins,
chutney de fruit de saison à la vanille et balsamique

ou

Risotto crémeux au mascarpone encornet au piment d'Espelette,
sa maraichère du jardin

La Pêche ou La Terre

Filet mignon de porc au tandoori,
pommes de terre fondantes aux oignons confits,
jus de rôtis perlé à l'huile d'olive

ou

Selle d'agneau à la tomate confite et thym, variation sur la courgette,
jus aux condiments

ou

Daurade comme un rôti à la saveur d'olive et citron,
fenouils caramélisés et cebettes, jus d'oursin mousseux

La Crèmerie

Assortiment de fromage de nos régions

Gourmandise

Dessert des Mariés (à l'assiette) :

Expression autour du chocolat et épices, son sorbet

ou

Tartare de fraises et tomates au mascarpone, le tout aux saveurs de basilic

ou

Palette gourmande (une verrine au fruit, une glace, et le chocolat)

ou

Gâteau des Mariés ou Pièce Montée (4 choux pp)

avec supplément:

Si dessert des Mariés + Gâteau des Mariés ou Pièce Montée = suppl. 15€ pp

→ La composition du menu devra avoir les mêmes plats pour tous les convives

Prix net