

## Menu Mariage 85€



### Délice miniature



#### Prémices

Noix de St Jacques justes nacrées sur une piperade au pimenton,  
gnocchi de ricotta, jus aux piquillos

ou

Foie gras de canard poêlé, fruits rôtis, jus au banyuls

ou

Rillettes de tourteau à la moutarde à l'ancienne et guacamole,  
vinaigrette au sésame grillé

#### La Pêche ou La Terre

Dos de fer à cuit à l'unilatéral, polenta moelleuse aux aromates du sud,  
jus de rôti à l'ail

ou

Morceau de bœuf dans le filet cuit au poêlon,  
artichauts à la barigoule et ail confit

ou

Variation sur l'agneau frotté au piment d'Espelette,  
légumes du moment grillés, jus à la sarriette

#### La Crèmerie

Assortiment de fromage de nos régions

#### Gourmandise

Dessert des Mariés (à l'assiette) :

Expression autour du chocolat et épices, et 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