



Menus Mariage

85€ : entrée, plat principal, fromage et dessert

100€ : 2 options possibles : soit 2 entrées et 1 plat, soit 1 entrée et 2 plats.

Fromages et dessert

Entrées :

Noix de Saint Jacques rôties
Posées sur un riz au lait aux fruits secs
Fine frisée et huile de ciboulette

ou

Terrine de foie gras de canard au naturel
Pomme-mangue et cumin en mélange gourmand
Vinaigre de framboises réduit

ou

Tarte fine de céleri boule et julienne de truffes
Brochettes de gambas et croustillant de parmesan

ou

Cannelloni de saumon mariné et fromage frais aux herbes du potager
Blinis au caviar d'Aquitaine et espuma de courgettes

Ou

Foie gras de canard poêlé
Crème prise de champignons des bois
Lait infusé au lard paysan

❧ ❧ ❧

Plats Principaux :

Roulade d'omble en mousseline saumonée
Risotto de légumes à la mascarpone
Bisque de crustacés émulsionnée

ou

Le traditionnel filet de bœuf en croûte
Gratin Savoyard,
Croustillant de champignons à l'ail confit
Sauce poivrade

ou

Filet de sole dorée d'une viennoise aux herbes
Fondue de poireaux aux truffes
Sauce au Riesling

ou

Selle d'agneau farci au thym frais
Caviar d'aubergines et coque de tomates confites
Frites de polenta

❧ ❧ ❧

Assiette de Fromages de nos Alppages



Desserts :

Dessert des Mariés (à l'assiette) :

*Variation chocolatée

ou

*Assiette de Gourmandises

ou

*Douceur vanille-framboise sur un moelleux à la praline rose, sorbet fraise

ou

*Chocolat lacté fèves Tonka en mousse légère, fine feuille craquante au praliné, glace cardamome

Avec supplément:

Gâteau des Mariés à 6€ pp ou Pièce Montée à 8€ pp(4 choux p.p.)

→ La composition du menu devra avoir les mêmes plats pour tous les convives.
Prix nets et par personne