



## **Menu de Mariage**

**44.50€ /personne**

### **Mise en bouche : 3 pièces par personne**

Saumon mariné yuzu

Panacotta mozzarella, tomates confites

Opera de foies gras pain d'épices, mangue

### **Entrées :**

Salade Périgourdine (foies gras maison, magret fumé, jambon serrano)

Ou

Assiette Nordique (saumon fumé, tartare de saumon et gambas mariné)

Ou

Cassolette de St jacques à la truffe meli mélo de courgettes rôties

Ou

Raviole de langoustines, bisque de homard, tuile croustillante

## **Plats :**

Grenadin de veau crème de cèpes, duchesse de pomme de terre truffée, fagot d'haricots verts

Ou

Pavé de bœuf Rossini, gratin dauphinois, poêlée champêtre

Ou

Dôme de filet de sole coulis d'asperges vertes, risotto crevettes grises, brochette de légumes grillés

Ou

Supreme de poulet jaune sauce forestière, tatin de légumes confits, écrasé de pomme de terre vitelotte

## **Assiette de fromages et son mesclun**

## **Dessert des Mariées**

Le tarif n'inclut pas le service cuisine ni le service en salle.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements...

