

***Menu adulte (49€/pers)***

*Boisson alcoolisée au choix et soft*

*8 réductions salées :*

*Raviole de ris de veau aux herbes à la crème*

*Ragoût d'écrevisses à la crème de homard*

*Moules et pétoncles au coulis de safran*

*Gaspacho*

*Toast de foie gras au chutney de fruits*

*LE SAVOYARD (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)*

*LE NORDIQUE (pain suédois, saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette)*

*LE CHARCUTIER (Boudin noir sur toast sur lit d'oignons)*

*Nage de st jacques à l'infusion de pineau, éclats de cèpes et petites fèves*

*Moment glacé (mandarine et vieux pineau)*

*Tournedos de bœuf, petit gratin de pomme de terre et turban de courgette farci au légumes*

*Assiette aux trois fromages (brebis, st nectaire, chèvre cendré)*

*Dés de poire sur lit de riz au lait, feuillantine chocolat, cascade de macarons*

*Ou*

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotique, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, )*

*Ou*

*Wedding cake (supplément de 2€/pers)*

*Ou*

*Pièces montées (supplément de 4€/pers)*

*(Buffet) Café, thé et cannelé*