

Menu adulte (52€/pers)

Boisson alcoolisée au choix et soft

Assortiment de toast :

*Légumes confits et chips de parmesan
Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
Tomate cerise et mozzarella au pesto
Roulé mexicain à la petite viande
Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine
Verrine de crustacés « cappuccino »
Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya
Verrine de gaspacho d'asperges et son émincé*

Notre sélection d'animations :

*Buffet « Découpe »
Barque d'huitres (2/pers)
Foie gras mi cuit sur pain d'épices
Saumon frais mariné servi sur toast grillé avec au choix ,crème ciboulette, oignons, citron
Jambon serrano à la coupe et ses piques de melon*

A partir de 20h30

*Nage de st jacques aux infusions pineau, julienne de cèpes et petites fèves
Ou
Filet de saint pierre sur flan de courgette au beurre d'écrevisses
Ou
Filet de sandre à la crème de safran accompagné de st jacques, de moules et coulis de safran
Ou
Filet de dorade cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes
Ou
Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre blanc aux herbes ou au beurre rouge*

*Filets de pigeonneaux farcis à la duxelles de cèpes
Ou
Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes
Ou
Filet de canette cuit au miel et son jus
Ou
Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées
Ou
Ballotine de caille farcie gasconne au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras
Ou*

Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons

Ou

tonneaux de filet de bœuf (ou en croûte) coulis aux infusions de pépite de foie gras

Ou

Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes

Ou

Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau

Assiette de 3 fromages ,salade de jeunes pousses et confitures de raisin

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier,)

Ou

Wedding cake (supplément de 2€/pers)

Ou

Pièce montée (supplément de 4€/pers)

(Buffet) Café, thé et cannelé