

**Menu adulte**  
**(34€/pers)**

*Assiette composée (melon émincé, tomate cerise et boule de mozzarella, tartare de légumes citron et basilic, radis boule, rilette de canard, foie gras maison, boudin aux pommes et confitures d'oignons)*

*Ou*

*Salade de rougets, d'encornets farcis et de pommes de terre à la moutarde de maux*

*Ou*

*Petite mousse d'avocat et de tomate à la vinaigrette crémée d'asperges*

*Ou*

*Terrine d'ails de raies aux piquillos, dès de saumon, rouget, pommes de terre rose, fève sur lit de roquette, son coulis béarnaise*

*Noix de jambon miel et pineau et andouillette rondelle poêlée*

*Purée de pomme de terre et ratatouille*

*Assiette de fromage (camembert lait cru/brebis) et salade de jeunes pousses*

*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*