

Menu adulte (46€/pers)

Foie gras mi-cuit au vieux pineau accompagné de son chutney de fruits et sa confiture d'oignons
Ou

Assiette de réductions provençales (flan d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette, petite ratatouille froide, cake au olive noire à la grecque, glace tomate et basilic)

Petite poêlée de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau dans sa coque craquante
ou

Rosace de carpaccio de jacques et de lotte servie avec sa crème de cèpes

Magret grillé sauce vigneronne

ou

Sauté de veau à l'orange, son flan aux deux légumes et sa poêlée de champignons

Gratin de pomme de terre et turban de courgette farcie aux légumes

Fromages(2) au lait cru 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