



Menu Mariage

115€ TTC / personne
minimum 50 de personnes



SAISON - PRINTEMPS ETE
2022

Menu Mariage

Choix unique pour l'ensemble des convives

Les Entrées

Terrine de foie gras piment d'Espelette & chutney du moment

Saint Jacques au beurre blanc & risotto aux truffes

Salade de tomates d'antan, burrata, tapenades d'olives & coulis de pesto

Les Plats

Filet de bœuf, sauce Périgourdine - brochette de grenailles & légumes du moment

Grenadin de veau aux morilles, écrasé de pomme de terres & poêlée de légumes confits

Bar au safran à la plancha, polenta crémeuse & asperges vertes

Assiette de fromages en 3 sortes

Les Desserts

Buffet de dessert du chef

Pièce montée à la française

Eaux minérales & vin à discrétion
Café & Thé



*Le chef se réserve le droit de modification en fonction de la saison,
des produits marché et des conditions sanitaires liées au COVID-19*