



Menu Mariage

115€ TTC / personne
minimum 50 de personnes



SAISON - AUTOMNE HIVER

Menu Mariage

Choix unique pour l'ensemble des convives



Amuse-bouche du Chef

Les Entrées

Demi Homard façon parisienne, sauce vierge aux fruits de saison

Tarte fine aux pommes et foie gras, jus au zalotti blossom

Tartare de langoustines au céleri branche et citron caviar, bisque tomatée

Les Plats

Filet de turbot aux œufs de poisson volant, tarte fine d'asperges vertes glacées

Carré d'agneau basse température, sauce foie gras chocolat

Château filet de bœuf maturé façon Rossini

Pause Fraicheur

Ardoise de fromages

Les Desserts

La Noisette (à l'assiette)

Buffet de dessert (entremets & mignardises)

Pièce montée à la française



Eaux minérales & vin à discrétion
Café & Thé accompagné de mignardises



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