

Mariage

MENU Mariage

« Séduction on board »

Formule à 75€ ttc



Dégustation de Saumon d'Écosse: Saumon fumé mariné, Tartare servi avec ses blinis et sa crème à l'Aneth.

Ou

Petit Tartare de Dorade rose aux Graines de la Passion et Coriandre fraîche.

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard aux Figs, compotée d'agrumes, fines pousses.



Souris d'agneau aux d'Epices, Fenouil Confit et jeunes Carottes Caramélisées.

Ou

Filet de bœuf, Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive relevée, jus aux saveurs du soleil.

Ou

Filet de Dorade Flambé au Thym, Emincé de Poivrons et Tomates Confits à l'Anis.

Ou

Croustillant de Poissons Délicatement posé sur sa Fondue de poireaux au Basilic pourpre.



Composition de Trois Fromages Fermiers, Pain de Campagne Toasté,
Mesclun du Jardin aux Cerneaux de Noix..



Pièces Montées en Choux ou en Gâteaux (Supplément : 5 €/pers)

Ou

Vacherin glacé aux fruits du moment

Ou

Dégustation autour du chocolat

Ou

Fantaisies de fruits de saison

Forfait Boisson

*Eaux Minérales Plate ou Gazeuse 50 cl :
Vin Rouge, Rosé, Blanc (1 Bouteille pour 3)
« Sélection de la cave du libertalia », Bordeaux, Bourgogne, Vin Pays de Loire.
1 Coupe de Champagne
Café «Poé Rava» ou Thé à la Menthe Fraîche*

*Menu sur la base d'une entrée, un plat et un dessert unique pour chaque convive
En cas d'exception veuillez le signaler lors de la réservation.*

