

LE MENU DES MARIES
(Menu unique pour l'ensemble de la table)

Entrées aux choix :

Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit, chutney du moment & sa brioche
ou
Terrine de lapin mariné au blanc de Provence fait par nos soins & sa garniture
ou
Carpaccio de lotte mariné au citron vert & huile d'olive, tartare de légumes à la coriandre
ou
Tartare de saumon au basilic & ses condiments

Plats chauds aux choix :

Pastilla de cabillaud façon Orientale
ou
Filet de loup de Méditerranée mariné au citron vert, juste saisi, coulis de poivrons rouge
ou
Pièce de bœuf poêlé aux champignons
ou
Palet de veau snacké aux champignons persillé

Fromage :

Assiette de 3 fromages, mesclun & pignons grillés
ou
Saint Marcellin mariné à l'huile d'olive en verdure

Le final sucré :

Salade de fruits frais
et
Pièce montée en chou ou Américaine

45€ HT. Par personne

Forfait livraison 50€ HT.