

Les entrées froides : 8 €

Rosace de saumon fumé et magret séché fait maison
Foie gras de canard au vinaigre de balsamique caramélisé
Farandole de petite gambas à l'huile d'olive et basilic
Symphonie de croustillant de canard aux pétales de foie gras
Tartare de saumon mariné aux œufs de hareng sur blénis
Aspic de ris d'agneau et foie gras parfumé à la framboise

Les entrées chaudes : 8 €

Briochine de gambas à la crème de foie gras
Paupiette de petite st Jacques et sa veloutine d'écrevisse
Fricassé de ris d'agneau au zeste d'orange et grand marnier
Assiette de la mer et marinière de coquillages
Tarte tatin aux pommes et foie gras de canard poêlé
Raviole de petites gambas parfumées aux pistils de safran

Les viandes : 13 €

Petit carré ou pavé d'agneau au thym et au poivre concassé
Filet mignon de porc au parfum des bois d'automne
Émincé de filet de canette aromatisé au vinaigre de truffe
Cœur d'entrecôte en tournedos sur galette de pomme de terre
Profiterole de suprême de pintade aux fruits sec et à l'orange
Tournedos de canard sur son canapé de foie gras

Les Fromages : 5 €

Plateau des fromagers et confiture de citrouille maison
Chiffonnade de camembert tiède au caramel poivré
Petit cabécou roti aux amandes grillées
Salade de chèvre chaud au miel d'acacia
Flan de roquefort aux figues et noisettes
Faisselle à la confiture de citrouille

Les Desserts : 5 €

Omelette norvégienne
Fondant au chocolat et sa crème au café
Mousse aux fruit de la saison
Dame blanche, coulis à la framboise
Délice au champagne et coulis à la fraise
Croquant d'amande et miel glacé, coulis à la mandarine

<u>Apéritif:</u> kir ou cocktail 5€ ou 10€ pers
<u>Les vins:</u> (rouge, blanc, rosé) 6€ / 8€ / 10€ pers
<u>Le café:</u> 2€ pers
<u>Champagne:</u> 45€ btles
<u>Porte champagne:</u> 2€ pers
<u>Porte tous les vins:</u> 5€ pers
<u>Porte pâtisserie:</u> (assiette, couvert).... 2€ pers
<u>Heures supl:</u> (Mariage 5h matin)..... 5€ pers
<u>Musique:</u> 250€