

MENU CLASSIQUE DÎNER MARIAGE



ENTRÉES

Terrine de canard maison avec chutney de figues & pain d'épices

Tartare de saumon à l'avocat & citron vert

Salade de chèvre chaud sur lit de roquette avec pignons & vinaigrette au miel

Option végétarienne : carpaccio de courgettes, pignons de pin & huile infusée par nos soins

PLATS

Filet de veau rôti aux champignons poêlés, gratin dauphinois & légumes de saison

Dos de cabillaud poêlé, risotto vert & émulsion de crustacés

Suprême de volaille farci aux herbes, légumes grillés & purée de patates douces

Option végétarienne : risotto de quinoa & légumes de saison

FROMAGES OU DESSERTS

Trio de fromages de la région
(Comté, Morbier & Chèvre frais)

Tarte tatin feuilletée juste tiède

Duo de mousse au chocolat, fèves Tonka

Tartelette citron meringuée

Option pyramide de choux - Devis sur demande

