



Menu mariage

35€ par personne



mise en bouche

entrée

Opéra de saumon fumé maison, aneth et citron vert

ou

Cappucino de cèpes, foie gras et chantilly salée

plat principal

Suprême de poulet fermier à la truffe, rösti de légumes, jus aux morilles

ou

Dos de cabillaud en croûte de persil et moutarde, minestrone de légumes et crème de carottes

fromage

Assiette de fromages (3 pièces)

dessert

Dégustation de douceurs (4 pièces)





Menu mariage

50€ par personne



mise en bouche entrée

Effiloché de lapin et foie gras en gelée, roquette et balsamique
ou

Nage de crevettes au pamplemousse et coriandre, tagliatelles de
légumes

plat principal

Brochette de St Jacques à la citronnelle, croustillant de riz venere, jus
acidulé

ou

Paleron de veau confit, polenta grillée à l'huile de truffe et ses légumes

fromage

Farandole de fromages affinés

dessert

Tartelette citron vert et sphère passion

ou

Croustillant chocolat noix de pécan et chantilly Caramélia





Menu mariage

70€ par personne



mise en bouche

entrée froide

Terrine de foie gras maison, chutney d'ananas au poivre de la Jamaïque

ou

Cheesecake de truite fumée maison, balsamique de concombre

ou

Eclair gourmand au fromage frais, noix et jambon Bellota

entrée chaude

Blanquette de St Jacques au safran, méli-mélo de légumes croquants

ou

Mousseline de volaille aux écrevisses et champignons, réduction de vin jaune

ou

Filet de pigeonneau rôti, foie gras et purée de céleri

interlude glacé

plat principal

Pavé de boeuf lorrain, écrasé de vitelottes, jus au poivre voatsiperifery

ou

Médailon de lotte lardé, carottes confites et jus curcuma

ou

Filet mignon de veau, effiloché de pommes de terre et trompettes, jus à l'origan

fromage

Assiette de fromages affinés (4 pièces)

dessert

Farandole de desserts (5 pièces)

café accompagné de mignardises maison





Cocktail

30€ par personne



froid

Tartare de truite et ses oeufs
Mini pain Bretzel au fromage frais
Panna cotta munster et pignons de pins grillés
Salade de cervelas aux oignons rouges
Canapé de foie gras aux fruits secs
Brochette de jambon blanc et raisin

chaud

Mini quiche Lorraine
Gougère aux fromages
Mini tartelette aux poireaux et St Jacques
Mini pomme Darphin aux légumes
Mini pâté Lorrain

dessert

Mini baba à la mirabelle
Crème brulée bergamote
Mini opéra
Mini tarte tatin aux pommes





Brunch

32,90€ par personne



BOISSONS SOFT ET CHAUDES
VIENNOISERIES

(Mini croissant, mini pain chocolat, mini escargot)

OEUF BROUILLÉS ACCOMPAGNÉS DE
LARD GRILLÉ

PETITES SAUCISSES GRILLÉES
CÉRÉALES

SALADE DU PÊCHEUR

(Penne, saumon fumé, surimi, œuf, huile d'olive, basilic)

SALADE PIÉMONTAISE

(Tomate, jambon blanc, cornichon, échalote, pomme de terre)

CRUDITÉS

(Céleri rémoulade à l'ancienne, concombres à la crème, carottes râpées)

PLATEAU DE CHARCUTERIE

(Jambon blanc, rosette, salami, terrine de campagne)

VIANDES FROIDES

(Rôti de bœuf et de porc et ses sauces)

PÂTÉS LORRAINS

BRIE DE MEAUX ET SON MESCLUN

DÉCLINAISON DE DESSERTS EN VERRINES

(Mousse au chocolat, œuf neige, salade de fruits, tiramisu)

TARTES DE SAISON