

DÎNER ADULTE (Menu unique pour tous les convives)

LES ENTREES

Foie gras de canard, confiture de figes, confit d'oignons tiède et mini brioche

Ravioles de foie gras, crème de parmesan, filet d'huile d'olive parfumé à la truffe

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et jus corsé

Nage de Saint Jacques à l'anis étoilé sur fondue de poireaux

Tartare de thon rouge mariné aux petits légumes croquants
(poivron rouge, jaune et vert, oignons rouges)

Brochette de la mer, compotée de fenouil, beurre blanc safrané
(Saint Jacques, gambas, saumon bardé de lard)

Tarte fine de rougets sur lit de piperade et quenelle de tapenade

Assiette de saumon fumé, tzatziki et blinis tièdes



LES PLATS

Dos de loup, flan de courgettes, purée de carottes, beurre blanc à la badiane

Filet de daurade Royale, risotto crémeux aux poivrons, sauce vierge

Filet de bœuf aux cèpes (ou jus à la truffe), écrasé de pommes de terre nature
(ou parfumé à la truffe) et tomate Provençale

Risotto crémeux aux noix de Saint Jacques et Gambas

Carré d'agneau rôti en croûte persillée, légumes du Sud et pommes de terre sautées

Grenadin de veau aux cèpes, ravioles de Royan et tomate Provençale

LES FROMAGES (un fromage servi à l'assiette)

Marjolaine de Roquefort aux noix ou aux raisins et mesclun

Cabécou affiné sur mesclun

Brie de Meaux affiné aux noix et mesclun

Ossau Iraty et confiture de cerise noire

Duo de fromages au choix

Brie

Roquefort

Comté

Fromage de chèvre

LE DESSERT

Pièce montée traditionnelle, coffre ou tambour : 3 choux/personne

Pièce montée (1 choux/personne) & gâteau de cérémonie (1 part/personne)

Wedding Cake classique

Pour toute autre demande : sur devis

LES BOISSONS COMPRISES DANS LE MENU

Café, thé

Eaux minérales plate et gazeuse

Vins AOC Domaine "Saint André de Figuière" 1 bouteille de vin pour 3 pers. (Rouge et rosé)

Quantité de vin supplémentaire sur devis

Le Champagne n'est pas compris dans le menu

Le droit de bouchon sera offert sur le Champagne