



CARTE MARIAGE 2021

LES ENTREES

- Trio de St-Jacques au citron et basilic
- Pavé de saumon sauce aux baies roses – Aneth et sa gambas
- Filet de Loup (ou Bar) aux échalotes – sauce beurre blanc
- Assiette de la Mer de nos chefs (*Tartare de St-Jacques, saumon fumé, rillette de truite, crevettes*)
- Salade gourmande (*Mesclun, saumon fumé, magret fumé, cubes de foie gras*)
- Feuilleté de Ris de veau et sa poêlée de girolles
- Terrine de foie gras – confiture d'oignons – chutney de figues

Accompagnement : *Pommes vapeur ou risotto ou riz pilaf*

(Nos poissons ci-dessus peuvent également être choisis en plat)

LES PLATS

- Pavé de biche sauce aux airelles
- Dos de cerf sauce grand veneur
- Magret de canard sauce à l'orange ou Miel/épices ou Figues/raisins
- Filet de bœuf façon Rossini (*supplément 3€/pers*) sauce jus corsé
- Mignon de porc aux champignons des bois
- Mignon de veau aux morilles (*supplément 2€/pers*) ou girolles ou cèpes ou champignons des bois
- Suprême de Pintade, sauce vin jaune aux morilles ou sauce aux girolles ou sauce aux marrons
- Caille farcie au foie gras
- Suprême de chapon au miel et figues (*uniquement en décembre*)

ACCOMPAGNEMENTS des PLATS

- Galette de pommes de terre
- Spätzles
- Légumes de saison
- Gratin Dauphinois
- Pommes boulangères
- Knepfles aux noix ou à l'ail des ours

LE BUFFET DE DESSERTS

- Mini crème brûlée
- Mini tartelette de mousse de fruits
- Mini île flottante
- Mini charlotte poire chocolat
- Mini baba au rhum
- Mini miroir au chocolat
- Salade de fruits maison

+ 3 mignardises par personne de notre pâtissier inclus

EN OPTION

- Pièce montée en choux caramélisés, Pièce montée en macarons, Wedding cake, Gâteaux

Les pièces montées, gâteaux sont élaborés par des pâtissiers de la région. Pour plus d'informations (goût, prix, nombre de pièces, etc...), nous vous remercions de nous envoyer une demande par e-mail.