

CARTE MARIAGE/GALA

LES ENTREES

- Noix 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, rilette 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
- 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

LE BUFFET DE DESSERTS

- Mini tartelette de mousse de fruits
- Mini moelleux au chocolat
- Mini tiramisu
- Salade de fruits maison

+ 3 mignardises par personne de notre pâtissier inclus

VILLA MATHIS – Col du Kreuzweg – Breitenbach – 67140 Le Hohwald

Tél : +33(0)3 90 57 27 00 – +33(0)6 64 04 68 72 - catherine@villa-mathis.com – www.villa-mathis.com