

Menu essai Mariages 2019 uniquement

40€ TTC par personne boissons incluses

Du 07/01/2019 au 31/03/2019

Sur réservation obligatoire

Base 6 personnes

- Crêpe roulée au caviar de tomates, thon et brunoise de légumes
 - Saveur céréale tomate toastée, rillettes de saumon fines herbes
 - Macaron salé artisanal
 - Foie gras sur pain gueule noire aux raisins moelleux
- Pain Céréale toasté et sa ganache de fourme d'Ambert et Chiffonnade de jambon de pays
 - Cube de saumon Gravelax et croquant de légumes, petite sauce
 - Une verrine froide du chef

- Mini corolle de Sainte Maure de Touraine et magret fumé
 - Mini tartelette croquante pomme et boudin noir
 - Crevette panée façon tempura frite sauce aigre douce
- Mini profiterole d'escargots de Bourgogne et son beurre maître d'hôtel

~~~~~

### **Petite Entrée / Entrée / Poisson**

- Saumon Gravelax sur gaufre, mousseline et petits légumes
- Concassé de pétoncles et mousseline de légumes verts, mesclun et coulis de Betterave
- Trilogie gourmande terre et mer : **Foie Gras - saumon Gravelax – cassolette de Pétoncles**
  - Panaché de la mer (filet de sandre, saumon, grosse noix de St Jacques) sur tatin de légumes confits et coulis safrané
- Filet d'Omble Chevalier rôti en croûte de sésame, tatin d'endives, sauce Duglérée
  - Filet de bar cuit à l'unilatéral sur mille-feuilles de poireaux et carottes

~~~~~

- Noisette d'agneau rôtie et son glaci de viande
- Crapaudine de Caille désossée farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe
 - Filet de bœuf rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin
- Pavé de veau dans le quasi à la plancha, et sa crème forestière
 - Filet de canard mariné abricots romarin
- Fondant de paleron de veau confit dans son jus réduit

Assortiment de légumes variés

~~~~~

Fromage uniquement sur demande

~~~~~

Assiettes gourmandes variées

Le chef se réserve le droit de modifier le contenu du menu en fonction des aléas liés aux approvisionnements

Si toutefois ce menu essai à large choix ne vous convenait pas, vous n'aurez la possibilité de choisir, pour toute la table, qu'un seul plat par catégorie dans la carte mariage 2018.