

## **Menu essai Mariages 2020 uniquement**

**40€ TTC par personne boissons incluses**

**Du 06/01/2020 au 31/03/2020**

**Sur réservation obligatoire**

**Base 6 personnes**

- Crêpe roulée au caviar de tomates, thon et brunoise de légumes
  - Saveur céréale tomate toastée, rilette de poisson du marché
    - Tuile tulipe guacamole et crabe au gingembre
  - Foie gras sur pain gueule noire aux raisins moelleux
  - Ficelle de bleu et noix ganache de fromage et figue
  - Finger feuilleté garni et lame de saumon Gravelax
- Verrine de mousse de légumes au blé vert et saumon fumé
- Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé
  - Mini profiterole d'escargot et son beurre maître d'hôtel
- Queue de crevette panée façon tempura frite sauce aigre douce
  - Cromesquis de fromage pané et frit sauce bacon

~~~~~

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

- Gaufre de saumon Gravelax et petits légumes tièdes, mousseline d'aneth
  - Concassé de Saint Jacques, pomme et céleri à l'anis, mesclun
- Trilogie gourmande terre et mer : Foie Gras - Saumon Gravelax – cassolette de Pétoncles
  - Panaché de la mer (filet de maigre, saumon, grosse noix de St Jacques) sur tatin de légumes confits et coulis safrané
  - Pavé de lieu jaune cuit à la fleur de sel et coulis à l'encre de seiche
- Filet de bar cuit à l'unilatéral sur mille-feuilles de poireaux et carottes, coulis de coquillages

~~~~~

- Noisette d'agneau rôtie et son glaci miel et thym
- 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 glaci de volaille réduit à la framboise
- Médaillon fondant de paleron de veau confit et sa crème de morilles

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 2019.**