

Menu de mariage

Pour accompagner votre apéritif à table :

Amuse bouche 2 pièces par personne :

- Oeuf de caille à l'étuvée de choux et jus de truffes
- Huîtres en gelée au Muscadet

Entrée froide au choix :

- Mille feuilles de miettes de crabe, pamplemousse, avocat et son croquant de seigle
- Chartreuse de homard aux pointes d'asperges vertes
- Assiette gourmande au foie gras maison

Poisson au choix :

- Filet de bar au jus d'épices, pomme de terre écrasées à la truffe
- Fricassée de homard au Vin Jaune et aux morilles
- Cassolette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes et champignons
- Ballottine de sole farcie, mousseline de saumon, queue de langoustines et sa sauce crémeuse de crustacés

Viande au choix :

- Magret de canard au miel, pommes fruits et grenaille
- Carré de veau aux morilles, aumônière de riz Basait
- Gigot d'agneau de sept heures au parfum des garrigues
- Filet de boeuf Rossini, gratin de pommes de terre au cèpes

Fromage au choix :

- Assiette de fromage affinés et son mesclun (3 sortes)
- Croustillant du Curé Nantais sur habits verts

Dessert des mariés : (au choix)

À titre d'exemples : pièce montée avec nougatine et fleur en sucre, fraisier, assiette gourmande composé de trois desserts réduits, etc.