

# MENU MARIAGE

à 65 €

Café compris

Vin forfait : à partir de 4 € par personne (1 bouteille pour 4 personnes)

Apéritif (cocktail maison) : 3,50 € par personne

## *AMUSE BOUCHE*

### *ENTREES*

Carpaccio de bar et saumon parfumé à la vanille  
Terrine de foie gras de canard, bouquet d'herbes fraîches à l'huile de truffe  
Salade de homard et langoustines aux citrons confits  
Croustillants de ris de veau et sa salade de légumes de saison  
Assiette gourmande (assortiment de toutes les entrées)

### *POISSONS*

Pavé de bar poêlé, jus de viande au vinaigre balsamique  
Langoustines rôties aux asperges vertes et son risotto crémeux, velouté de crustacé  
Filet de turbot poêlé en écaille de pommes de terre, beurre moussoux aux coquillages  
Tarte fine de rouget et ses légumes niçois, coulis de poivron fumé

### *VIANDES*

Noisette de bœuf poêlé, jus de bœuf parfumé à la truffe  
Filet d'agneau croustillant et son jus au romarin  
Quasi de veau aux girolles et à la pancetta  
Pigeon de Mesquer rôti au miel d'arachide, caviar d'aubergine

### *FROMAGES*

Brie farci aux fruits secs et à la noisette, salade à l'huile de noix  
Aumônier de curé Nantais aux poires et son bouquet de mesclun

### *DESSERTS*

Entremet chocolat et praliné  
Fraisier de notre pâtissier  
Dégustation autour du chocolat  
Pièce Montée  
Délice au rhum et aux fruits exotiques

### *Garnitures au choix (2 choix maximum)*

Jardinière de légumes de saison  
Pommes de terre au beurre salé et à l'ail  
Riz pilaf aux légumes  
Semoule gourmande aux raisins  
Gratin de pommes de terre  
Mousseline de légumes (carotte, céleri, légume vert)

