

MENUS DE MARIAGE (Eté)

Merci de sélectionner une entrée, un plat et un dessert. Ajouter une entrée ou mixer les différents menus est possible, merci de nous contacter pour les tarifs correspondants.

WHITE GOLD

ENTRÉE

- Panacotta au parmesan et basilic, confit de jeunes légumes tendres à l'huile d'olive (v)
- Terrine de canard aux abricots grillés, chutney et cornichons
- Mi-cuit de bœuf charolais poêlé avec relish niçoise et aïoli aux poivrons rouges
- Saumon fumé, herbes d'été et gin avec une salade concombre, fenouil et pomme vinaigrette aux agrumes
- Crabe blanc à la mayonnaise maison, velouté de tomates fraîches

PLAT PRINCIPAL

- Poulet de Bresse, purée de fenouil, beurre noisette, câpres, lardons et estragon
- Wellington de légumes d'été, purée de petits pois et demi-glacé de légumes à la truffe (v)
- Filet de Merlu émietté, purée de pommes de terre, gemme braisée, écrevisses et vermouth
- Filet d'agneau aux herbes & confit d'épaule d'agneau, croquette de légumes d'été et sauce Choron
- Suprême de canard rôti, pavé de légumes d'été, purée d'artichaut et sauce maltaise

DESSERT

- Tarte fine à l'abricot, mascarpone à la vanille
- Crème de fruits de la passion au four, petite meringue & crème caillée aux fruits de la passion
- Pavé de chocolat aux truffes, baies d'été et miel
- Cheesecake, citron, pignons de pin, crème au citron vert

MENUS DE MARIAGE (Eté)

PLATINUM

ENTRÉE

- Croquette d'oeuf poché, salade Lyonnaise et vinaigrette truffée (v)
- Croûte de thon au cumin, coriandre et grains de poivre, julienne de légumes et sauce au yuzu
- Ceviche de crevettes royales d'eau douce, avocat, légumes de la mer, émulsion de citron vert, huile de piment
- Suprême de canard fumé maison, radis, oignons vert, pomme, chicorée, bacon et vinaigrette à la noisette
- Tarte fine de tendres légumes d'été, sabayon d'herbes, vinaigrette au Chardonnay (v)

PLAT PRINCIPAL

- Filet de saumon sauvage, poireaux aromatisés au citron, pommes de terre rate et bisque de crustacés
- Suprême de pintade, cuisse confite, fèves, gratin pommes de terre nouvelles à la crème d'ail fumé
- Canon d'agneau, asperges, purée de petits pois, mousseline de pommes et velouté d'herbes
- Boeuf charolais confit, purée de pomme truffée, tomates cuites au four, olives noires et jus de basilic
- Blanquette de légumes blanc avec des raviolis aux herbes d'été

DESSERT

- Délice chocolat et abricot, crème d'abricot et crumble au beurre
- Gâteau pêches, nectarines, yaourt à la grecque
- Tartelette au pamplemousse rose et crème diplomate
- Bavarois à la fraise, Strawberry bavarois, fraises macérées et sablé
- Vacherin d'été revisité (**)

MENUS DE MARIAGE (Eté)

DIAMOND

ENTRÉE

- Tartare de bœuf charolais, œuf de caille, salade d'herbes fines & vinaigrette aux truffes
- Canard fumé, purée de mangue et granola
- Escabèche de flétan, légumes au safran et tomates confites au four
- Gazpacho avec des crevettes marinées (*gazpacho végétarien possible*)
- Homard poché, saumon confit et sauce courchamps

PLAT PRINCIPAL

- Steak de chou-fleur, riz rouge, vanille, noix de coco et citronnelle (v)
- Darne de truite de mer sauvage, poireaux fondants, pomme purée aux herbes et sauce langoustine
- Suprême de canard, pavé de betteraves, oignons grillés et beurre rouge
- Filet de bar sauvage, crabe, salicorne, sauce au safran
- Filet de veau, caponata, aïoli au basilic et polenta

DESSERT

- Sélection de mignardises à la fraise
- Gâteau au chocolat et crème aux fruits de la passion
- Tarte fine de citron et fleur de sureau, meringue italienne et framboises
- Roulade suisse aux baies d'été, cream cheese
- Délice de chocolat blanc, compote à l'abricot

(v) végétarien

(**) Possible seulement pour repas inférieurs à 40 personnes

