

## **MENUS DE MARIAGE** (Printemps)

*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**

- Asperges, panacotta au parmesan, balsamique vieilli, petits pois concassés & herbes printanières (v)
- Saumon fumé aux fines herbes, concombre grillé, échalote marinée et sauce verte
- Terrine de canard aux légumes à la grecque
- Bœuf Charolais mi-cuit poêlé, tendres légumes de printemps, oseille, basilic et huile de truffe
- Crabe blanc, pamplemousse rose et velouté d'avocat frais

#### **PLAT PRINCIPAL**

- Poulet de Bresse, purée de champignons, velouté de cèpes
- Filet de Merlu, purée de pommes de terre, jeunes pousses de poireaux, poularde et sauce vermouth
- Filet d'agneau aux herbes & confit d'épaule d'agneau, croquette de légumes de printemps, sauce Choron
- Suprême de canard rôti, gratin céleri-rave et pomme, sauce coq au vin
- Wellington de légumes de printemps, purée de navets et demi-glacé de légumes (v) (\*\*)

#### **DESSERT**

- Crème de fruits de la passion au four, petite meringue
- Pavé de chocolat, poires pochées au vin jaune
- Panacotta à la fleur de sureau, tarte fine aux pommes
- Tarte fine au pamplemousse rose, crème diplomate et fleur d'oranger (\*\*)

## **MENUS DE MARIAGE (Printemps)**

### **PLATINUM**

#### **ENTRÉE**

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

#### **PLAT PRINCIPAL**

- Blanquette de légumes blancs aux pleurotes et à l'estragon (v)
- Filet de saumon sauvage, poireaux aromatisés au citron, pommes de terre rattes et bisque d'écrevisses
- Suprême de pintade, cuisse confite, gratin de céleri et pomme, sauce à la truffe noire
- Boeuf charolais confit, purée de pomme truffée, oignons grelots, sauce Madère
- Canon d'agneau de printemps, asperges, purée de petits pois, gratin dauphinois et velouté d'herbes

#### **DESSERT**

- Tarte fine à l'anis, cardamome et orange sanguine avec une mousse à la pistache (\*\*)
- Terrine de pomme caramélisée, pâtisserie au beurre et butter scotch
- Gâteau au chocolat, noisette et caramel au beurre salé
- Gelée de poire et champagne, financier à l'orange et mascarpone à la vanille
- Meringue rose, fruits exotiques, mangue cassonade et tuile aux fruits

## **MENUS DE MARIAGE** (Printemps)

### **DIAMOND**

#### **ENTRÉE**

- Terrine de canard, magrets fumés, sucette de foie gras, pickles de rhubarbe et gingembre
- Escabèche de flétan, légumes au safran et tomates confites au four
- Homard poché, saumon confit, jeunes pousses de poireaux et sauce courchamps
- Tartare de bœuf wagu, œuf de caille, salade d'herbes fines & vinaigrette aux truffes
- Velouté de champignons sauvages, brochette de cèpes (v)

#### **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
- Filet de veau, gratin de pomme de terre et navet, purée de fèves & sauce shallot
- Filet de bar sauvage, crabe, salicorne, sauce à l'aneth
- Suprême de canard, pavé de betteraves, oignons grillés et beurre rouge

#### **DESSERT**

- Gâteau au chocolat et crème aux fruits de la passion
- Citron et fleur de sureau tarte fine, meringue italienne et framboises (\*\*)
- Rouleau de printemps poire et pomme, une crème anglaise à la vanille de Tahiti
- Délice de chocolat blanc, compote de cassis, caramel au beurre salé

*(v) végétarien*

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

