



*Menus*  
**MARIAGE**

**MENU N°1**  
**25.50€ PAR PERSONNE**

PÂTÉ CROÛTE DE VOLAILLE AUX NOISETTES,  
GELÉE AUX ÉCLATS DE CÈPES ET MESCLUN

**OU**

MARBRÉ DE L'OCÉAN AU SAUMON FRAIS ET SAUMON FUMÉ  
PAIN GRILLÉ ET BEURRE AUX AGRUMES

\* \* \*

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉCREVISSES  
CRÊPES VONNASSIENNES ET POÊLÉE DE CAROTTES ET PANAIS

**OU**

NOIX DE JAMBON CARAMÉLISÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE  
GRATIN DAUPHINOIS ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS

**OU**

SAUMON À LA CRÈME D'OSEILLE  
RIZ BASMATI ET FONDUE DE POIREAUX

\* \* \*

FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE ST DENIS-LES-BOURG ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES  
ASSIETTE GOURMANDE DE 3 DESSERTS, VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT ET DES AGRUMES OU DU CITRON ET DU PRALINÉ  
CAFÉ, INFUSIONS ET MIGNARDISE  
PAIN SERVIETTE ET FLÛTE FESTIVE TRANCHÉE

*Tous nos prix sont indiqués hors Taxe.*





# Menus MARIAGES

## MENU N°2 34€ PAR PERSONNE

FOIE GRAS AU TORCHON, COMPOTÉE DE MANGUES AU CACAO ÉPICÉ  
BISCUIT PARFUMÉ AU PAIN D'ÉPICES MAISON

OU

TERRINE DE SAUMON ET ST JACQUES,  
BLINIS ET CRÈME MONTÉE AU COMBAVA

\* \* \*

BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AUX CÈPES ET SON JUS CORSÉ  
POLENTA AU PARMESAN ET FLAN DE CAROTTES À LA CORIANDRE

OU

CUISSE DE CANETTE CONFITE ET MAGRET ROSÉ AUX BAIES DE CASSIS  
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES EN PALET ET FRICASSÉ DE PLEUROTÉS SAUTÉES

OU

DOS DE CABILLAUD ET SON JUS DE HOMARD  
RIZ DE CAMARGUE ET FLAN DE POTIMARRON

\* \* \*

ARDOISE DE 3 FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS ET PAIN AUX NOIX

OU

FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE ST DENIS-LES-BOURG ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES  
ASSIETTE GOURMANDE DE 3 DESSERTS, VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT ET DES AGRUMES OU DU CITRON ET DU PRALINÉ  
CAFÉ, INFUSIONS ET MIGNARDISES  
PAIN SERVIETTES ET FLÛTE FESTIVE TRANCHÉE

*Tous nos prix sont indiqués hors Taxe.*





# Menus MARIAGES

## MENU N°3 42€ PAR PERSONNE

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS :

FOIE GRAS AU TORCHON, POÊLÉ ET CRÈME BRÛLÉE ET BISCUIT PARFUMÉ AU PAIN D'ÉPICES MAISON

OU

DÉCLINAISON DE SAUMON :

SAUMON FUMÉ ET SON BEURRE D'AGRUMES, GRAVLAX ET TARTARE AU POIVRE DE TIMUT

\* \* \*

VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME D'ETREZ ET AUX MORILLES

CRÊPES VONNASSIENNES ET GRATIN DE CARDONS

OU

FILET DE VEAU RÔTI JUS CORSÉ OU SAUCE AU VIN JAUNE

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX ÉCLATS DE TROMPETTES DE MORT ET FLAN DE POTIMARRON

OU

BOUILLABASSE DE LOTTE ET GAMBAS ET SA ROUILLE

RIZ SAUVAGE ET CONFIT DE FENOUIL

\* \* \*

ARDOISE DE 3 FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS ET PAIN AUX NOIX

FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE ST DENIS-LES-BOURG ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

ASSIETTE GOURMANDE DE 3 DESSERTS, VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT ET DES AGRUMES OU DU CITRON ET DU PRALINÉ

CAFÉ, INFUSIONS ET MIGNARDISES

PAIN SERVIETTE ET FLÛTE FESTIVE TRANCHÉE

*Tous nos prix sont indiqués hors Taxe.*

