

Menu Mariage A Ma Guise

ENTRÉES FROIDES à 5€ :

- * Millefeuille d'ananas au bacon et sa mousse légère de chèvre frais au cumin.
- * Quenelles légères au saumon fumé et sa rosace de chips aux crevettes.
- * Tartare de légumes croquants en gelée et sa rosace de jambon vendéen.

ENTRÉES FROIDES à 6€ :

- * Timbaline mousseuse au saumon fumé et ses aiguillettes de saumon, marinées à l'huile de noix.
- * Éventail de filets de rouget, sur son dôme de caviar de perles marines.
- * Carpaccio limousin aux pointes d'asperges vertes, parfumé à l'huile de truffes et ses billes de melon.

ENTRÉES FROIDES à 7€ :

- * Médaillons de foie gras maison, parfumé au Sauternes et sa brioche au raisin.
- * Carpaccio de thon frais, mariné à l'huile de pistache et son cœur moelleux de Saint Jacques.
- * Virgule de savarin de crustacé et son bouquet de légume d'été (gambas. Coques. Pétoncles)

ENTRÉES CHAUDES à 5€ :

- * Mesclun en tulipe et ses crevettes aux chorizos doux et ses tomates séchées.
- * Tartine croustillante de mozzarella aux saumon frais et pointes d'asperges
- * Samossa de volaille parfumé au citron vert et spaghettis de courgette

ENTRÉES CHAUDES à 6€ :

- * Puits brioché de grenouilles, parfumées au jus de morille et à l'ail nouveau
- * Tulipe de gésier de canard aux pétoncles et sa vinaigrette au miel.
- * Risotto crémeux aux joues de loup sauce verte.

ENTRÉES CHAUDES à 7€ :

- * Tarte fine de Saint Jacques au guacamole de courgette et sa salade d'herbes.
- * Pastilla de canard au foie gras et son caramel de figue.
- * Corolle garnie de roquette et mâche et sa tombée de gambas poêlées à l'huile de pistache et magret fumé.

PLATS à 10€ :

- * Escalope de lieu jaune aux écailles de courgette, sauce safranée.
- * Portfeuille de suprême de volaille, garni à la duxelles de champignons et pomme granny.
- * Rouelle de gigot d'agneau grillée aromatisée à la sauge officinale.

PLATS à 12€ :

- * Médaillon de saumon d'Écosse et sa crème de tomate au basilic frais.
- * Médaillons de filet mignon de porc, marinés au caramel balsamique, sauce miel et romarin.
- * Fondant de pintadeau farci à la normande sauce au pineau des Charente.

PLATS à 13€ :

- * Roulés de sole en mini brochettes sur sa sauce voluptueuse au Sauternes.
- * Escalope de magret de canard du Sud Ouest, émulsion au porto rouge et son poivre doux.
- * Tournedos de faux filet grillé à la crème de morilles.
- * Tatin de veau parfumé au romarin et son jus corsé au Saint Émilien.

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE TROIS GARNITURES

(ex : bulle translucide de petits légumes, galette de pomme de terre façon râpé, purée de petits pois à la menthe).

TROU A DEFINIR ENSEMBLE: 2€

FROMAGES à définir ensemble :

- * Deux sortes 2€
- * Trois sortes 3€

DESSERTS à 6€ :

- *Pyramide chocolatée et sa dacquoise croquante
- *fraisier revisité et sa crème légère à la pistache
- *Dôme aux saveurs des îles (crème exotique, crème passion, noix de coco)
- *Sablé breton à la mousse légère au chocolat blanc et framboise

DESSERTS à 7€ :

- *Parfait glacé maison au champagne et son coulis de fraise
- *Macaron maison (parfum au choix)
- *Émotion chocolat et son pesto à la menthe
- *Assiette gourmande du miroir (crème brûlée à la lavande, mini macaron, mini tartelette framboise, craquant aux trois chocolats)

NOUS VOUS PROPOSONS NOS PIÈCES MONTÉES:

- *TRADITIONNELLE: 1,80€ le chou
- *MACARONS: 1,70€ le macaron

Café et pain: 1,50€

Pour votre vin d'honneur ou apéritif, nous vous proposons nos amuses bouches variés salés, chauds et sucrés à 0,95€ pièce.

Nous vous offrons les droits de bouchons ainsi que les frais kilométrique jusqu'à 60 kms AL et R (au-delà 1€ du km)