

# MENU SPECIAL MARIAGE

## PIECES COCKTAILS SALES

(1,20euros pièces)

- Wrap au jambon de bayonne, crème fromagère aux fines herbes, roquette.
- Wrap de saumon fumé, mayonnaise à l'aneth et oignons rouges confits.
- Gaspacho de tomate cerise, billes de mozzarella parfumées au pesto.
  - Gaspacho de melon à la menthe, basilic et porto.
  - Mini brochette de volaille marinée au thym citronnée.
  - Mini brochette de volaille panée au sésame et soja.
  - Panna cotta de courgette parfumée au curcuma.
  - Roulé d'aubergine à la mousse de chèvre et miel.
  - Mousse de tomate à la ciboulette, crumble parmesan .
- Toast de céréales, terrine de campagne aux noisettes et confiture d'oignons.
- Pancake d'œuf, rillettes de thon en mousseline parfumée au piment d'espelette.
  - Rouelle de courgette, mousse de saumon fumé et perle de citron.
  - Carpaccio mariné aux épices douces et pomme granny smith.
    - Verrine de guacamole aux crevettes marinées.

## ENTREES FROIDE

- Médaille de foie gras, parfumé aux 4 épices et cognac, brioche au pavot, compotée d'oignons à la pommes et cristalline de poire au piment d'espelette. **15 euros**
- Financier aux éclats de pistaches, crémeux de carottes et verveines, effeuillé de saumon gravlax aux agrumes et perles de yuzu. **13 euros**
- Palet breton au parmesan, mousseline d'avocat basilic et rillettes de gambas en aioli, tuile parfumée au nori. **14 euros**
- Rouelle de filet de poulet label rouge, insert scarmoza fumée (mozzarella), tomates séchées et olives noires, chantilly basilic, batonnet de polenta rôtie. **12 euros**

## ENTREES CHAUDE

- Tarte fine de St Jacques, guacamole de courgettes sauce safranée, salade d'herbes. **14 euros**
- Croustillant d'éffiloché de canard, échalotes confites et abricots secs déglacé au porto, crémeux de patate douce. **13 euros**
- Filet de bar en chapelure de curly, méli mélo de légumes croquant, crémeux citron iodé. **15 euros**
- Filet de caille laqué au miel, orange et romarin, céréales gourmandes à la confiture de tomates, jus à la sauge. **15 euros**

**TROU LORRAIN** 4 euros

## PLATS

- Médaille de filet de veau, sauce aux champignons de saisons. **21 euros**
- Filet de canette rôtie sur peau, sauce poivre de timut et jack daniel's. **19 euros**
- Suprême de pintade en éventail, crémeux de courgettes aux cajun et framboises marinées au balsamique. **18 euros**
- Tournedos de filet de bœuf, sauce foie gras parfumée à la figue séchée. **29 euros**

**FROMAGES** 6 euros

## DESSERTS

- Assiette gourmandes (macaron fruits rouges/ tarte citron déstructurée/ finger chocolat, crémeux pistache et gel d'agrumes/ fraîcheur de fruits givrés). **11 euros**
- Poire trompe l'oeil (mousse vanille et insert poire), éventail de poire caramélisée et brownie chocolat noisettes. **10,50 euros**
- Vacherin à ma façon : duo meringues (suisse et française), perles de passion et glace au choix (deux parfums). **10 euros**
- Entremet trois chocolat, croustillant crème brûlée, crème gourmande vanille, pommes granny smith acidulée. **10,50 euros**
- Tube des Têtes Brulées : opaline arlequin, mousse cerise et financier pistache. **10 euros**

-Pièce montée ( **5euros les 3 choux**).