



LA CARTE DE MARIAGE

2020

Consultez notre carte et composez votre menu à votre guise !

LES ENTREES

- Solitaire de foie gras de canard entier aux 5 baies et son sorbet champagne, spéculos, chutney de cerise noire, pain d'épices du Pont Neuf 14,00 €
- Tartare de thon mariné au citron vert, sa glace poivron piment d'Espelette, à la fleur de sel, pomme granny Smith et cébettes 14,00 €
- Mille-feuille au saumon fumé et mariné, son sorbet au yuzu, réduction de vinaigre au saveur framboise et combava, crème d'aneth 15,00 €
- Assiette périgourdine : composée de : 16,00 €
Foie gras de canard entier Maison, magret de canard fumé, gésiers de canard tiède à la framboise, pain d'épices du Pont Neuf et sa belle décoration
- Symphonie de la mer : composée de : 16,00 €
Langoustines bretonne, crevettes, Saint Jacques grillée, saumon fumé, blinis, sa décoration
- Assiette entre terre et mer : composée de : 16,00 €
Langoustines bretonne, crevettes, foie gras de canard entier maison, magret de canard fumé, pain d'épices du Pont Neuf et sa belle décoration
- Plateaux de fruits de mer : Au cours du jour
Langoustines bretonne, araignée ou tourteau, huîtres, bigorneaux, crevettes... (Environ 21,00 €)

LES POISSONS

- Pavé de saumon rôti, carottes de sable, sauce aux fruits de la passion 14,00 €
- Brochette de Saint Jacques grillées, mini légumes, crème de lard fumé 15,00 €
- Pavé de lieu jaune rôti, légumes tournés, jus de langoustines 15,00 €

- Dos de cabillaud rôti, risotto black curry, sauce champagne 15,50 €
- Filet de St Pierre en croûte aux herbes et noix de pécan, artichauts 16,00 €
- Médallions de lotte rôtis, chou Pak Choï, sauce aux crustacés 16,00 €
- Pavé de bar snacké, aux lentilles corail, sauce homard 17,00 €

Nos poissons sont servis avec 2 garnitures en première entrée et en deuxième entrée. Ou bien en plat principal avec 3 garnitures et plus grande part de poisson avec une plus-value de 2,50 €

LES VIANDES

- Suprême de pintadeau confit, pleurotes ailées, jus au poivre Timut 14,90 €
- Filet mignon de porc rôti, écrasé de pomme de terre vitelotte, sauce au poivre noir fumé 14,90 €
- Magret de canard, au poivre vert de Kerala, poire et navet rôti 15,90 €
- Pavé de veau rôti, pomme de terre grenailles du Douvez, sauce truffe 15,90 €
- Pavé de veau rôti, tomate surprise bretonne, sauce au curry 15,90 €
- Filet d'agneau rôti à l'ail noir et ananas confit, sauce fleur de thym 17,50 €
- Filet mignon de veau rôti, céleri fondant et polenta, sauce morilles 18,00 €
- Tournedos de bœuf grillé, pomme de terre Anna, sauce Rossini 18,00 €

Toutes nos assiettes de viande d'origine France sont servies avec trois garnitures au choix.

LES FROMAGES

- Trilogie des pâturages avec trois fromages affinés au choix 5,00 €
- Croustillant de crêpe de blé noir au cœur de brie de Meaux coulant 6,00 €
- Bonbons de chèvre frais, miel épicé tiède et tomates confites 6,50 €
- Plateau du berger avec 7 sortes de fromages affinés selon vos goûts 7.00 €

Les fromages sont servies avec son mesclun de salades et son assaisonnement.

LES DESSERTS (avec présentation des gâteaux)

- Gâteaux des Mariés : son coulis et son décor : 2 au choix maximum : 8,50 €
 - Fraisier (selon la saison)
 - Framboisier
 - Opéra (chocolat et café)
 - Croustillant aux 3 chocolats
 - Feuillantine chocolat amer
 - Entremet poire caramel
 - Entremet framboise aux 2 chocolats
 - Entremet spéculos et gianduja
 - Entremet nougat Montélimar
 - Entremet aux agrumes yuzu
 - Croustillant framboise et passion
 - Mousse de passion panacotta
- Pièce montée avec 3 choux et nougatine, selon le modèle à partir de 10,00 €
- Wedding cake, selon le modèle demandé, le prix est à partir de 13,00 €
- Assiette gourmande de 3 mini desserts au choix et son sorbet 10,00 €
- Pyramide de macarons idéal pour accompagner la cascade de champagne
la pièce 1,50 €

MENU ENFANT jusqu'à 13 ans environ 15.00 €

- Assiette d'assortiments de charcuteries et de crudités de saison
- Escalope de volaille à la crème, pommes de terre grenailles rissolées
- Dessert (tarte aux pommes ou glaces)
Ou possibilité du même dessert que des invités avec un supplément de 5.00 €

LES SUPPLEMENTS

- Café, thé, sucre, petit chocolat « service à table » 2,00 €
Ou bien sur buffet en libre-service disponible toute la nuit 1,50 €
- Délice des jeunes mariés (un sorbet et une liqueur au choix) 3.50 €
- Soupe à l'oignon (gruyère râpé, croûtons, bols et cuillères jetables) 3,50 €
- Café, Dessert pour supplément d'invités 13,00 €
- Menu animateur, photographe, organisateur, baby-sitter) 20,00 €
- Forfait boissons : Par personne adulte et composé des vins suivant : 6,50 €
(Château Tour des Graves 1 Bouteille pour 4 en blanc et 1 Bt pour 3 en rouge, Isatis rosé 1 Bt pour 6, Plancoët plate et gazeuse en bouteille verre 1 Bt pour 3)
- Carte des vins au choix et autres boissons Consultez la Carte
- Champagne ou Crémant « Montage de la cascade offerte » Consultez la Carte