

1 entrée froide **et** chaude
1 plat chaud
2 garnitures au choix
Fromage, pain & café

Menu Mariage Découverte

Entrées froides

Foie gras de canard frais maison et sa gelée aromatisée au porto, son mesclun et ses toasts

Asperges vertes et gambas, vinaigrette curry, oeuf de truite

Salade de filet de rougets et sa vinaigrette safranée

L'Annécien : Mousse de saumon aux fines herbes sur un biscuit brioché, recouvert de saumon fumé par nos soins.

Salade landaise : Panaché de salades de saison, magret de canard fumé, gésiers confits, noix; escalope de foie gras de canard et sa vinaigrette à l'huile de noisette

Millefeuille de chèvre, tomates confites et biscuit basilic accompagné de son mesclun

Marguerite de noix de Saint-Jacques, biscuit tomate et son mesclun

Entrées chaudes

Soufflé de perches et sa bisque d'écrevisses

Filet de bar sauce champagne et son fleuron au beurre

Dos d'omble chevalier au Génépi

Feuilleté de saint-Jacques et pétoncles aux petits légumes

Tatin provençale et son Rouget-Barbet, crème curry

Soufflé de homard et sa bisque, pluie de truffes noires **+2,00€/pers**

1 entrée froide et chaude
1 plat chaud
2 garnitures au choix
Fromage, pain & café

Menu Mariage Découverte

Plats chauds

Suprême de poularde aux morilles

Suprême de pintadeau aux cèpes

Magret de canard landais aux girolles fraîches

Filet mignon de veau aux morilles **+2€/ pers**

Filet de boeuf sauce périgieux, jus de truffes

Filet de caille sauce émulsion au foie gras

Accompagnements (2 de votre choix)

Gratin dauphinois

Tomates grillées champignons

Flan de courgettes

Courgettes à la provençale

Fagot de haricots verts

Poêlée de légumes printaniers

Fagot d'asperges vertes

Ronde de nos fromages de Haute-Savoie

Tomme, reblochon, chevrotin, pain aux noix

Café

60€/pers.

Vaisselle, nappage **compris**



Service (en sus) : Comptez 40€ TTC / heure / serveur (8h minimum)
Pour une prestation de qualité nous vous mettons à disposition un serveur tous les 30 invités.