



MENU

MENU à partir de 99€*

Cocktail

8 amuse-bouches au choix par personne
2 cocktails au choix: soupe champenoise, punch, mojito
soft

Entrées

La carotte, mini carotte glacé, crème de fane, chips de carotte, velouté de carotte
Saumon gravelax aneth et agrumes, kumquat, oignon cebette, oeuf de lompe, gelée
d'abricot et sésame Wasabi

L'onglet de boeuf cuit en basse température, sauce chimichurri, coulis piment,
poivron et oignon rouge, réduction balsamique

Charlotte de courgette farcie, rilette de cabillaud crémeuse yuzu et combava,
coulis de poivron et pesto de roquette

Plats

Suprême de volaille fermier, mousseline de patate douce, chou fleur coloré, sauce morille
Dos de cabillaud nacré, mousseline de pomme de terre beurre noisette, minis légumes, noisette torréfiée,
sauce vierge et condiments

Gigot d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de carotte, mini légumes croquants, jus thym miel
Côte de veau rôtie, millefeuille de pomme de terre, mini légumes grillés, sauce cranberry

Fromages

Assiette de 3 fromages, brie de meaux, tome, chèvre cendré,
salade verte vinaigrette acidulé et fruits sec

Desserts

Pièce montée florale (2 choux)
Assortiment de mignardises
Wedding cake *

 Lamipéro 

*Le menu comprend : le verre d'accueil, 8 pièces cocktail par personne avec deux cocktails et soft, 1 entrée, 1 plat, 1 assiette de fromages, 1 dessert au choix, le pain pour le repas, ainsi que le café, thé à la fin du repas

Hors service et frais de déplacement