



Chef d'œuvre
- CUISINIER - RECEPTIONS -

PROPOSITION DE MENU POUR LE MARIAGE D'ÉLODIE & PIERRE ALAIN

*A partir de 42.00 euros

ENTRÉE

- Pressé de bœuf et foie gras, ravigote de petits légumes
- Tarte fine de noix de St Jacques sur lit d'endives confites à la bière blanche de Hoegaarden en émulsion, éclats de noisettes du Piémont
- Crumble de chèvre frais du Grand Bornant, mousse de tomates fraîches et confites, pousse d'épinards au beurre des champs

PLAT PRINCIPAL

- Filet mignon de porc fermier à la kriek cerise, polenta à la mozzarella Buffala, légumes du moment de nos paysans locaux
- Suprême de volaille de Perly gratiné au beurre de Pastaga de réserve, légumes au basilic et pommes fondantes
- Dos de cabillaud royal en croute d'amandes et persillade, minestrone à la tessinoise

FROMAGE

- Voyage laitier au cœur de nos régions, et fines feuilles de salade

DESSERT

- Entremet au chocolat millésimé et éclats de nougatine

En complément, nous vous suggérons les options suivantes :

- Le service de salle
- La location de vaisselle
- Le nappage et serviette
- Les boissons sans alcool