



Menu de Mariage

Apéritif

*Punch Planteur, Feuilletés Maison et Assortiments de Canapés aux 5 goûts différents
(5 pièces / personne)*

Entrées

*Terrine de Foie Gras Mi-Cuit
et son Chutney*

Cu

*Accompagné son verre de moelleux de
Gascogne du Domaine de Tariquet*

Carpaccio de Saumon

Mariné

et sa Crème Ciboulette

*Accompagné son verre de Château de
l'Aubrade*

Plats

*Blanquette de Saint-Jacques,
Foie Poêlé, Gambas et Cèpes*

puis

*Accompagné d'un Entre-deux-Mers
Sauvignon du Château de l'Aubrade*

*Filet de Bœuf aux Girolles
et Timbale de Petits*

Légumes

*Accompagné d'un Graves rouge
du Château Pouyenne*

Fromage

Assiette de Fromages aux 3 saveurs et Mesclun

Desserts

Fraisier

Cu

Pièce Montée et Paniers en Nougatine

Café et Cannelés