

Ce menu comprend:

Entrée

Profiterole de pâté de foie et marmelade de carotte avec coulis au Porto

ou

Bruschetta et lentilles vertes au fromage Doré-mi et croûtons aux fines herbes

ou

*Cocktail de tomate et jeune feuille du jardin et cuillère gourmande aux trois saveurs
(mousse de foie, fromage et épinard, mousse de saumon fumé)*

Marmite du moment

Crème Doria marbré au coulis poivron rouge

ou

Consommé de gibier aux petits légumes et son ravioli de canard

ou

Crème de maïs au parfum de Brandy

Plat de résistance

*Suprême de volaille farci au veau, abricots, canneberges, sauce lait de coco et
gingembre*

ou

Escalope de veau farci au saumon fumé, sauce lime et ciboulette fraîche

ou

Flan de saumon au poivre vert et deux coulis de poivrons

Dessert

Coupe gourmande aux fruits de saison et sa Pirouline

ou

Blinis au chocolat et smoothie à la vanille et fruits frais

ou

Gâteau de mariage