



Formule Vignoly à partir de 115 € TTC/invité

Apéritif

Deux coupes de Champagne « Maison Jacquart cuvée brut Mosaïque » par personne et jus de fruits à discrétion

Mise en bouche

Cinq canapés salés par personne

Entrées

Foie gras chaud en brioche chutney de poire

Gambas en saveurs exotiques

Mille-feuille de chair de crabe, mousse d'avocat aux piments d'Espelette

Plats

Mignon de veau en croûte de noisette, gratin de pommes de terre aux cèpes et jus court aux brisures de truffes

Magret de canard aux quatre épices et pastilla de légumes

Filet de cabillaud sauce satay et risotto crémeux

Fromage

Assiette trois fromages et salade - option brie à la truffe +10€*

Desserts

Mi-cuit au chocolat, sorbet framboise et tuile dentelle

Crumble aux pommes et glace caramel beurre salé

Pièce montée (en option)

Vins & Softs

Bordeaux blanc Château Tour le Pin

Bordeaux rouge Château Tour le Pin

(Une bouteille de vin pour trois personnes)

Eaux minérales et café

*Nos plats et leurs garnitures peuvent légèrement varier au gré des saisons et du nombre d'invités.
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos convives*