

Menu Suite Nuptiale

Buffet froid

Bande opéra de foie gras et chutney du moment
Terrine de campagne maison, confiture d'oignons
Vitello Tonnato
Mousse de saumon fumé et blinis
Terrine de poisson maison
montage de crevettes et guacamole

Tartare de tomates
Tartare de concombre

Soupe de melon et chips de lard
Carpaccio de légumes oubliés et pesto roquette
Poivrons grillés façon antipasti
Carotte coco
Saladines

Coup du Milieu

Sorbet pamplemousse et Amigne
Ou
Sorbet citron et Johannisberg

Plat Principal

Entrecôte de bœuf cuisson basse température et sa réduction au Pinot Noir
de Chamoson
Gratin dauphinois
Panel de légumes

Pièce Montée

Vacherin glacé maison
Trois arômes à choix

Trois mignardises servies avec le café

Prix du Menu

55.- par personne

**Pour toutes allergies, intolérances ou régimes spécifiques
Merci de nous en informer lors de votre réservation**