Chef d'oeuvre
-CUISINIER-RECEPTIONS-

PROPOSITION DE MENUS
POUR LE MARIAGE DE MANON & MATHIS

ENTRÉE

- Assiette de foie gras dans tous ses états, foie gras de canard marbré, crème brulée, mendiant aux pistaches, brioche parisienne millefleur
- Bocal d'écrevisse du lac d'Annecy parfumé au Génépi, multicolore de légumes bio du marché local
- Petit sablé breton salé, tartare de tomates cœur de bœuf au king crabe et mozzarelle di Buffala à l'huile d'olives de Nyons

PLAT PRINCIPAL

- Tournedos de bœuf façon Rossini, pommes fondantes de Noirmoutier et jus corsé aux truffes noires
- Blanc de poularde de Bresse farcie aux légumes bio du Salève, velouté au Dom Perignon de Réserve
- Filet de sole de Bretagne (Petit Chalut) au beurre moussant, parfumé aux huiles essentielles, asperges violettes rôties et pommes amandines

FROMAGE

- Visite des bergers des régions de France

DESSERT

- Création sucrée de M. Philippe Rigollot – Annecy

Pour accompagner ce menu, nous vous proposons une sélection de vins blancs, vins rouges et vins rosés ainsi que toutes options.

**Menu à titre d'exemple | Document non contractuel*