



À PARTIR DE 220€ TTC PAR PERSONNE DE 19H À 2H

— PRIVATISATION —

Privatisation de l'hôtel particulier
Mise à disposition du boudoir de la mariée

— COCKTAIL APERITIF —

Apéritif comprenant 6 pièces par personne et 1 atelier culinaire
2 coupes de Champagne par personne
Softs et eaux minérales à discrétion

— MENU —

Mise en bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert
Accord mets & vins, eaux minérales et café

— SOIRÉE DANSANTE —

Animation Disc-Jockey
Softs et alcools forts

Menu Bistronomie

Mise en bouche

Entrée

Fraicheur de homard, rémoulade de chou-fleur, chantilly d'une bisque, croquant de radis
Sablé parmesan à la tomate, lanière de Viande des grisons, légumes croquants et sorbet tomate

Plat

Filet de bar, risotto safrané aux coquillages, mini fenouil, émulsion d'une homardine
Pavé de veau, mousseline de carottes à la graine de moutarde, pommes grenailles, girolles et oignons
nouveaux, jus à la fleur de thym

Assiette de fromage

Dessert

Le tout chocolat, biscuit crémeux et ganache, glace chocolat Guanaja
Le tout fraise, fraîcheur mara des bois et sa glace

