



→ Menu Signature Mariage – Élégance & Raffinement

Amuse-bouche

Foie gras poêlé, brioche dorée et réduction balsamique

Foie gras délicatement poêlé, à la texture fondante et au goût riche, déposé sur une brioche maison légèrement grillée. L'ensemble est sublimé par une réduction balsamique aux notes sucrées-acidulées, apportant équilibre et finesse à cette première bouchée d'exception.

Entrée

Tartare de bœuf classique, croûtons dorés et micro-pousses

Bœuf de première qualité, finement coupé au couteau pour préserver toute sa texture, délicatement assaisonné d'échalotes, câpres, moutarde douce et huile d'olive. Servi avec des croûtons maison croustillants et des micro-pousses fraîches, offrant un parfait contraste entre fondant et croquant.

Deuxième entrée

Velouté de légumes de saison, chips de jambon croustillantes et huile de truffe

Une soupe onctueuse préparée à partir de légumes frais mijotés lentement afin d'en extraire toute la richesse aromatique. Rehaussée de chips de jambon cru finement croustillantes et d'un filet d'huile de truffe, cette entrée enveloppe le palais avec élégance et profondeur.

Plat principal

Carré d'agneau rôti aux herbes, jus au vin rouge

Carré d'agneau soigneusement rôti à basse température, révélant une viande tendre, juteuse et parfaitement rosée. Accompagné d'une purée de pommes de terre au beurre, onctueuse et réconfortante, ainsi que de légumes de saison rôtis — carottes, mini-poireaux et asperges — aux saveurs légèrement caramélisées. Le tout est nappé d'un jus de viande réduit au vin rouge, intensément parfumé.

Dessert

Fondant au chocolat noir, cœur coulant et caramel au beurre salé

Gâteau au chocolat noir intense, à la texture délicatement fondante, révélant un cœur coulant riche et velouté. Servi avec un caramel au beurre salé onctueux, qui apporte une touche gourmande et parfaitement équilibrée entre douceur et caractère.

Menu – Prestige Gastronomique

Amuse-bouche

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et huile d'olive

Fines tranches de bœuf d'une extrême tendreté, disposées avec précision et assaisonnées d'huile d'olive extra vierge. Les copeaux de parmesan ajoutent une touche salée et raffinée, tandis qu'un soupçon de roquette apporte fraîcheur et caractère.

Entrée

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits et brioche maison

Foie gras mi-cuit à la texture fondante et au goût délicat, accompagné d'un chutney de fruits légèrement sucré et acidulé qui vient équilibrer sa richesse. Servi avec une brioche maison moelleuse, ce plat incarne l'élégance à l'état pur.

Deuxième entrée

Bisque de crevettes onctueuse

Soupe riche et veloutée, élaborée à partir de crevettes soigneusement mijotées pour en extraire toute la profondeur aromatique. Sa texture soyeuse et ses notes marines en font une entrée chaleureuse et sophistiquée.

Plat principal

Filet de bœuf grillé, jus corsé au vin rouge

Filet de bœuf d'une grande tendreté, cuit à la perfection pour révéler toute sa saveur. Accompagné d'une purée de pommes de terre crémeuse et de légumes glacés délicatement caramélisés, le tout sublimé par une sauce au vin rouge riche et intense.

Dessert

Dôme au chocolat noir, cœur fondant à la framboise

Dessert élégant alliant l'intensité du chocolat noir à la fraîcheur légèrement acidulée d'un cœur fondant à la framboise. Une finition raffinée qui laisse une impression mémorable.

→ Menu Mariage – Fraîcheur et Modernité

Amuse-bouche

Verrine de tartare de saumon, avocat et citron

Saumon frais finement coupé, associé à un avocat crémeux et relevé par une touche de citron. Servi en verrine pour une présentation élégante et une dégustation fraîche et légère.

Entrée

Burrata crémeuse, tomates anciennes et basilic frais

Burrata fondante déposée sur un assortiment de tomates anciennes juteuses, relevée d'un filet d'huile d'olive et d'une réduction balsamique, pour une entrée fraîche, colorée et raffinée.

Deuxième entrée

Crème de champignons sauvages

Velouté riche et parfumé, préparé à partir de champignons sélectionnés, offrant une texture soyeuse et des arômes profonds et réconfortants.

Plat principal

Filet de saumon grillé, quinoa aux légumes et émulsion citronnée

Saumon délicatement grillé, à la chair tendre et savoureuse, servi sur un lit de quinoa moelleux accompagné de légumes croquants. Une émulsion légère au citron vient apporter fraîcheur et équilibre à l'ensemble.

Dessert

Tartelette aux fruits rouges et crème légère à la vanille

Pâte sablée dorée garnie d'une crème onctueuse à la vanille, surmontée d'un assortiment de fruits rouges frais pour une finale douce, fraîche et élégante.

Menu – Elégance Signature

Amuse-bouche

Foie gras poêlé, brioche maison et réduction balsamique

Foie gras soigneusement sélectionné, délicatement poêlé afin de révéler toute sa richesse et son fondant incomparable. Déposé sur une brioche maison légèrement grillée, à la texture moelleuse et dorée, il est sublimé par une réduction balsamique aux notes à la fois sucrées et acidulées. Une première bouchée élégante, parfaitement équilibrée, qui ouvre le repas avec finesse et caractère.

Entrée

Tartare de bœuf classique, croûtons dorés et micro-pousses

Bœuf de première qualité, finement coupé au couteau pour préserver toute sa texture et sa fraîcheur, délicatement assaisonné d'échalotes, câpres, moutarde douce et huile d'olive extra vierge. Servi avec des croûtons maison croustillants et des micro-pousses fraîches, apportant une touche végétale et une légère note poivrée. Une entrée à la fois raffinée, fraîche et pleine de caractère.

Deuxième entrée

Velouté de légumes de saison, chips de jambon croustillantes et huile de truffe

Préparé à partir de légumes frais sélectionnés selon la saison, ce velouté est lentement mijoté afin d'en extraire toute la richesse aromatique. Sa texture onctueuse enveloppe le palais, tandis que les chips de jambon cru apportent une touche de croustillant et de gourmandise. Un filet d'huile de truffe vient sublimer l'ensemble, ajoutant une note délicate et luxueuse.

Plat principal

Carré d'agneau rôti aux herbes, jus réduit au vin rouge

Carré d'agneau soigneusement rôti à basse température afin de préserver toute sa tendreté et sa jutosité. La viande, délicatement rosée, est parfumée aux herbes fraîches qui rehaussent ses arômes naturels. Elle est accompagnée d'une purée de pommes de terre au beurre, onctueuse et réconfortante, ainsi que de légumes de saison rôtis — carottes, mini-poireaux et asperges — légèrement caramélisés pour une touche de douceur. L'ensemble est nappé d'un jus de viande réduit au vin rouge, profond et intensément parfumé.

Dessert

Fondant au chocolat noir, cœur coulant et caramel au beurre salé

Gâteau au chocolat noir riche et intense, à la texture délicatement fondante, révélant en son centre un cœur coulant irrésistible. Servi avec un caramel au beurre salé onctueux, qui apporte une touche gourmande et parfaitement équilibrée entre douceur et caractère. Une finale chaleureuse, élégante et inoubliable.

→ Menu - Éléance Classique

Entrée

Carpaccio de Saumon Fumé à l'Aneth

Fines tranches de saumon délicatement fumé, nappées d'une huile d'olive extra vierge et d'un filet de citron frais. Servi sur un lit de jeunes pousses d'épinard et de radis croquants, parsemé de baies roses pour une touche de couleur et de parfum. Une entrée légère qui éveillera vos papilles avec une explosion de fraîcheur et de finesse.

Plat Principal

Filet de Bœuf Rôti, Sauce au Vin Rouge et Échalotes

Tendre filet de bœuf rôti à la perfection, accompagné d'un gratin dauphinois crémeux à souhait et de légumes de saison légèrement sautés, relevés d'herbes fines. La sauce au vin rouge et échalotes confites sublime la viande, offrant un équilibre parfait entre richesse et subtilité.

Dessert

Tartelette aux Fruits Rouges et Crème Pâtissière Vanillée

Mini-tartelette composée d'une pâte sablée croustillante, garnie d'une crème pâtissière onctueuse et nappée d'un coulis de framboises maison. Chaque bouchée mêle douceur, acidité et textures croquantes pour finir le repas sur une note gourmande et élégante.

→ Menu : Raffinement Méditerranéen

Entrée

Burrata Crémeuse et Tomates Anciennes

Burrata fraîche, servie avec des tomates anciennes juteuses et colorées, olives Kalamata et roquette, le tout relevé d'un filet d'huile d'olive parfumée au basilic et d'une pincée de fleur de sel. Un mariage de textures crémeuses et croquantes qui éveille les sens dès la première bouchée.

Plat Principal

Pavé de Bar au Beurre Citronné et Risotto aux Champignons Sauvages

Pavé de bar rôti à la perfection, fondant et savoureux, accompagné d'un risotto crémeux aux champignons sauvages, parsemé de copeaux de parmesan affiné. La légère acidité du beurre citronné réveille les saveurs et crée un équilibre raffiné.

Dessert

Panna Cotta à la Vanille Bourbon et Coulis de Mangue

Panna cotta délicate et onctueuse, parfumée à la vanille bourbon, servie avec un coulis de mangue frais et éclats de pistache torréfiée. Un dessert frais, parfumé et élégant qui clôt le repas avec légèreté.

→ Menu : Prestige Terroir

Entrée

Foie Gras Mi-Cuit et Compote de Figues Maison

Foie gras fondant, posé sur un toast brioché doré, accompagné d'une compote de figues maison légèrement épicée et de quelques jeunes pousses de roquette. Chaque bouchée offre un contraste délicat entre richesse, douceur et fraîcheur.

Plat Principal

Magret de Canard Rôti, Sauce aux Cerises et Purée de Patate Douce

Magret de canard tendre et juteux, nappé d'une sauce aux cerises légèrement sucrée, servi avec une purée de patate douce onctueuse et des légumes glacés au miel. Une harmonie de textures et de saveurs sucrées-salées qui séduira les palais les plus exigeants.

Dessert

Moelleux au Chocolat Noir et Cœur Fondant à la Framboise

Moelleux au chocolat intense, avec un cœur fondant à la framboise, accompagné d'une quenelle de crème chantilly légère et de quelques éclats de cacao. Une expérience gourmande et raffinée qui termine le repas en beauté.

Menu : Voyage Oriental

Entrée

Tartare de Crevettes à la Mangue

Crevettes fraîches coupées finement, mélangées à de la mangue juteuse et coriandre, légèrement relevées au citron vert et piment doux. Servi dans une verrine transparente pour un effet visuel élégant. Fraîcheur, légèreté et parfum exotique, un amuse-bouche qui éveille le palais.

Plat Principal

Tajine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes

Agneau fondant mijoté aux épices douces (cannelle, gingembre, cumin), pruneaux moelleux et amandes croquantes, accompagné de semoule fine parfumée aux herbes fraîches et cannelle. Texture tendre et fondante, goût riche et parfumé, un voyage gustatif complet.

Dessert

Baklava Maison

Feuilleté fondant et croustillant à la fois, parfumé au miel de lavande et aux pistaches torréfiées. Croquant et sucré, parfum raffiné, dessert qui termine le repas avec élégance et gourmandise.

→ Menu : Fraîcheur Printanière

Entrée

Velouté de Petits Pois à la Menthe

Velouté onctueux de petits pois frais, parfumé à la menthe, servi chaud ou tiède avec croûtons dorés. Texture douce et parfum frais, entrée légère et printanière, parfaite pour éveiller les papilles.

Plat Principal

Filet de Saumon Grillé et Quinoa aux Légumes Croquants

Filet de saumon tendre, légèrement croustillant sur la peau, posé sur un lit de quinoa aux légumes croquants (poivrons, carottes, courgettes) et nappé d'une sauce citron-aneth légère. Équilibre parfait entre fondant et croquant, fraîcheur et gourmandise réunies.

Dessert

Tarte Fine aux Pommes Caramélisées

Pâte fine et croustillante, pommes caramélisées fondantes, servie avec boule de glace vanille artisanale. Texture croquante et fondante, goût sucré délicat, finition douce et élégante du repas.

➔ Menu : Chic Marin

Entrée

Ceviche de Dorade aux Agrumes

Tranches fines de dorade marinée au citron et orange, parsemées de coriandre fraîche et de piment doux. Servi dans une coupe transparente pour un effet visuel élégant.

Fraîcheur, acidité légère et parfum subtil pour débiter le repas.

Plat Principal

Homard Rôti au Beurre d'Herbes

Homard entier rôti au beurre d'herbes fraîches, servi avec risotto crémeux au parmesan et asperges croquantes. Texture fondante et juteuse, parfum délicat de la mer, expérience gustative raffinée.

Dessert

Mousse au Citron Vert et Éclats de Chocolat Blanc

Mousse légère, acidulée et aérienne, accompagnée d'éclats de chocolat blanc croquants.

Fraîcheur et douceur, parfait pour clore un repas marin.

➔ Menu : Saison et Nature

Entrée

Salade de Betteraves Rôties, Chèvre Frais et Noix

Betteraves colorées et fondantes, accompagnées de chèvre crémeux et noix torréfiées, arrosées d'un filet de miel et vinaigrette légère. Contraste croquant et fondant, couleurs éclatantes et parfum légèrement sucré.

Plat Principal

Filet de Dorade, Purée de Céleri et Légumes Croquants

Filet de dorade délicatement rôti, posé sur une purée onctueuse de céleri et légumes de saison sautés légèrement à l'huile d'olive. Texture fondante du poisson, légèreté et équilibre des saveurs naturelles.

Dessert

Tartelette aux Fruits de Saison

Pâte sablée dorée, garnie de crème légère et de fruits frais de saison, nappée d'un coulis maison. Croquant, fondant et acidulé, le dessert est visuellement et gustativement élégant.

➔ Menu : Fusion Moderne

Entrée

Tataki de Thon au Sésame

Thon mi-cuit à l'extérieur et fondant à l'intérieur, parsemé de graines de sésame, accompagné de salade wakamé et sauce soja-gingembre. Texture tendre et parfumée, acidulé léger et croquant du sésame.

Plat Principal

Filet Mignon de Porc Caramélisé au Miel et Gingembre

Filet mignon tendre, nappé de sauce sucrée-salée au miel et gingembre, servi avec de la purée de patate douce et des légumes vapeur. Texture fondante et goût parfumé, mélange sucré-salé délicat.

Dessert

Cheesecake au Yuzu et Crumble de Noix de Pécan

Cheesecake crémeux et léger, parfumé au yuzu, accompagné d'un crumble croquant de noix de pécan. Texture fondante et croquante, acidité légère et douceur équilibrée.

Menu : Prestige Gourmet

Entrée

Soupe de Homard à la Crème

Velouté onctueux de homard, petits dés de légumes et pointe de cognac, servi chaud dans une assiette creuse élégante. Texture veloutée, parfum riche et subtil de la mer.

Plat Principal

Côte de Veau Rôtie, Sauce aux Morilles et Truffe Noire

Côte de veau tendre et juteuse, nappée d'une sauce aux morilles et truffe noire, servie avec gratin de pommes de terre et légumes verts croquants. Goût riche et parfumé, textures fondantes et croquantes en harmonie.

Dessert

Éclair au Chocolat Noir et Praliné Maison

Éclair élégant garni de crème pralinée et chocolat noir, décoré de feuilles d'or. Croquant, fondant et goût puissant, dessert de prestige.

→ Menu : Délicatesse Italienne

Entrée

Carpaccio de Bresaola

Fines tranches de bresaola, roquette, copeaux de parmesan et filet d'huile d'olive.
Texture tendre et parfumée, mélange salé et léger.

Plat Principal

Risotto aux Asperges et Filet de Turbot Rôti

Risotto crémeux aux asperges, filet de turbot légèrement croustillant sur la peau, nappé de sauce citronnée. Texture fondante et goût raffiné, équilibre parfait.

Dessert

Tiramisu Classique

Mascarpone crémeux, biscuit imbibé de café et cacao légèrement saupoudré. Texture aérienne et fondante, goût doux et subtil.

→ Menu : Éléance Asiatique

Entrée

Nems Croustillants au Poulet et Légumes

Nems dorés et croquants, farcis de poulet et légumes, servis avec sauce nuoc-mâm légère. Contraste fondant et croquant, goût parfumé et exotique.

Plat Principal

Filet de Saumon Teriyaki

Saumon tendre nappé de sauce teriyaki maison, accompagné de riz jasmin parfumé et de légumes sautés au wok. Saveur sucrée-salée harmonieuse et texture fondante.

Dessert

Perles de Coco et Mangue Fraîche

Perles de coco moelleuses, servies avec dés de mangue fraîche. Texture fondante et parfumée, dessert frais et exotique.

➔ **M**enu : Mariage Rustique Chic

Entrée

Soupe de Potiron aux Éclats de Châtaigne

Velouté de potiron, parfumé à la muscade, parsemer de châtaignes torréfiées et d'un filet de crème fouettée. Texture crémeuse et parfumée, parfait pour réchauffer l'ambiance.

Plat Principal

Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes

Gigot d'agneau tendre, parfumé aux herbes de Provence, accompagné d'un gratin de pommes de terre et de légumes racines glacés. Goût riche, textures fondantes et aromatique intense.

Dessert

Crumble aux Fruits Rouges et Glace Vanille

Fruits rouges légèrement acidulés, pâte crumble croustillante et glace vanille onctueuse. Croquant et fondant, acidité douce et sucrée parfaitement équilibrée.

→ Menu 1: Luxe Océan

Entrée

Tartare de Saumon et Avocat

Saumon frais coupé en petits dés, avocat fondant, citron vert et graines de sésame. Texture fondante et goût frais, visuellement éclatant.

Plat Principal

Noix de Saint-Jacques Poêlées

Noix de Saint-Jacques dorées, servies sur purée de céleri et légumes croquants. Texture fondante et parfum délicat, parfait mariage terre-mer.

Dessert

Pavlova aux Fruits Exotiques

Meringue croquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, chantilly légère et fruits exotiques frais. Léger, aérien et parfumé, dessert élégant.

➔ Menu : Chic et Poétique

Entrée

Velouté de Champignons Sauvages à la Truffe

Velouté onctueux, parfumé à la truffe, décoré de croûtons dorés et micro-pousses.
Texture soyeuse et parfum intense, un vrai plaisir pour les sens.

Plat Principal

Filet de Canette Rôti, Sauce aux Figues

Canette rosée à cœur, peau légèrement croustillante, nappée d'une sauce aux figues maison, servie avec de la purée de patate douce et des légumes glacés. Goût riche et subtil, textures fondantes et parfumées.

Dessert

Tartelette Chocolat Noir et Caramel

Pâte sablée croustillante, chocolat noir intense et caramel onctueux, parsemée de noisettes torréfiées. Texture variée et goût gourmand, parfait pour finir en beauté.