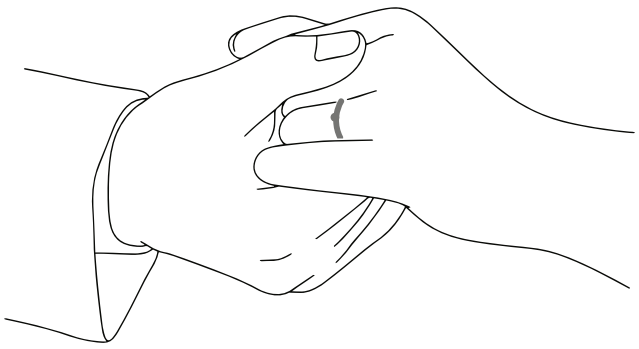
MARIAGES

Découvrez nos différentes formules mariage,
imaginées pour s’adapter à votre réception, de l’apéritif au dessert,
avec des menus gourmands, élégants et entièrement personnalisables selon vos envies, votre nombre de convives et votre budget.
2026/2027

Les formules présentées sont des exemples et peuvent être entièrement modulées selon vos envies, le nombre de convives et votre budget.
Chaque prestation est personnalisable : nous pouvons adapter les quantités et les saveurs afin de créer ensemble une formule qui vous ressemble.



Menu découverte 29€/pers

Entrées au choix :

• Cromesquis de saumon fumé et pommes de terre, crème citronée

• Velouté de maïs, pois chiches grillés & herbes folles

• Terrine de volaille champignons et noisettes, chutney d'oignons rouges et pain toasté

Plats au choix :

• Suprême de volaille, crème miel et moutarde, gratin de pommes de terre et légumes rôtis

• Patate douce rôtie aux épices, fromage blanc aux herbes fraiches, grenade et roquette

• Poisson du moment, purée de pomme de terre au citron, coppa grillé et légumes rôtis

Desserts au choix :

• Moelleux aux pommes, caramel beurre salé et crème anglaise

• Crémeux café, mousse chocolat et biscuit noisette

• Entremet poire, caramel et spéculos

Menu Gourmand 34€/pers

Entrées au choix :

• Brioche toasté, bondin blanc, pommes caramelisées et jus réduit

• Courge rôti, ricotta et noisettes

• Gaufre salée, fromage frais & tartare de crevettes piment d'Espelette et citron

Plats au choix :

• Pressé de paleron de boeuf, purée de panais, pommes de terre rôties et jus de viande

• Poisson du moment, beurre Nantais, mousseline de carottes tonka et poireaux fondants

• Gnocchis gourmand, crème d'épinard chèvre et noisettes

Desserts au choix :

•Tartelette agrumes et noisette

• Chocolat liégeois déstructuré, mousse chocolat, chantilly vanille, crumble cacao et glace chocolat

• Choux craquelin, ganache & fruits de saison

Menu Signature 39 €/pers

Entrées au choix :

• Foie gras maison & chutney du moment — 60 g

• Gravlax de saumon, blinis et crème citronée

• Tarte fine de butternut rôtie, stracciatella et pistaches

Plats au choix :

• Saint Jacques poèlées, mousseline de panais vanillée, panais rôtis et crème pomme/cidre

• Magret de canard rôti, jus au miel & épices douces accompagné mousseline de patate douce et chips de légumes

• Raviole de champignons et ricotta, crème de parmesan, noisettes et huile de truffe

Desserts au choix :

• Entremet pistache, chocolat blanc et framboise

• Fromage création, mousse légère au chèvre fais, zest de citron compoté de fruits rouges

• Dôme poire / vanille noix de pécan, coeur caramel

Menu Prestige 45€/pers

Entrée au choix :

• Foie gras maison, poire pochée aux épices et pain d'épices

• Gambas rôties, bisque de crustacés, raviole au poireaux

• Millefeuille de pommes de terre, truffe et comté

Plat au choix :

• Filet de bar, beurre Nantais agrumes, risotto crémeux au parmesan et citron

• Cannelloni de courge, ricotta parmsean, crème de comté et pousses d'épinard

• Filet de boeuf, sauce foie gras morilles, pommes de terre dauphine

Dessert au choix :

• Entremets chocolat, noisette & tonka

• Chou craquelin façon tiramisu

• Banofee à la « frenchie », glace banane, noix de pécan caramélisés, espuma de dulce deleche, compotée de banane