

Menu Cézanne



Menu Cézanne

• ENTRÉE (au choix) •

Les Douceurs du Périgord (foie gras de canard, foies de volaille fondants, dentelle de verdurette, éventail de magret fumé, croisillons d'haricots verts, tomates et radis, fruits exotiques) *ou*

Tourte fine forestière du Sarlat aux gésiers confits, sauce crémée au Gigondas *ou*

Notre trilogie de mises en bouche et ses jeunes pousses à l'huile d'olives (sélectionnez trois mets savoureux dans la liste ci-dessous) :

Duo de moules farcies et persillées à la provençale

Tonnelet de poivron rouge Piquillo garni de risotto aux cèpes

Saladette de fruits de mer citronnés, et son riz camarguais aux trois saveurs

D'autres suggestions sur mesure vous seront précisées lors du rendez-vous

• POISSON (au choix) •

Pavé de loup de mer, crème fleurette et graines d'anis flambées *ou*

Darne de saumonette et son effiloché d'oseille à la crème *ou*

Mille-feuilles aux graines d'anis, pétales de filets de rougets et coulis d'écrevisses *ou*

Lotte rôtie au lard fumé, sauce moutarde à l'Ancienne *ou*

Pavé de loup au fenouil confit, en crème d'aneth La garniture est fonction du poisson choisi.

• TROU TRADITIONNEL (au choix) •

Trou provençal : sorbet poire et Marc de Garlaban

Trou normand : sorbet pomme et Vieux Calvados

• VIANDE (au choix) •

La viande est accompagnée de deux garnitures, à déterminer parmi :

Verrine de purée vitelotte à l'huile de noix – Gratin Sarladais aux cèpes – Gratin dauphinois – Pomme façon Byron (pomme de terre « calibrée » garnie de purée à base de □□cannelle, muscade et crème fraîche) – Ecrasé de pommes de terre au jus de truffes – Verrine de purée de betteraves au gingembre – Tian provençal aux légumes du soleil (carottes, courgettes et aubergines) – Fagotin d'asperges vertes
au

D'autres suggestions sur mesure vous seront précisées lors du rendez-vous □□

Délice d'échine de porcelet et son marbré au Muscat de Beaumes de Venise *ou*

Cuisse de canard confite à la Sarladaise, jus lié au foie gras *ou*

Civet de taureau camarguais à l'Arlésienne, réduction à l'Armagnac□□ *ou*

Navarin d'agneau des Comtes de Provence à la fleur de thym *ou*

Ballotin de volaille fermière fourré de morilles royales

Autres possibilités sur demande

• FROMAGE (au choix) •

La ronde du Berger, servie avec beurre et fruits secs *ou*

La faisselle fraîche, nappée de miel du Ventoux

• DESSERT DES MARIÉS •

au choix entre un gâteau de présentation ou une pièce montée de choux...

Le Gâteau à étages de présentation. Pâtisserie(s) et crème(s) au choix parmi :

Le trois chocolats (biscuit joconde, croquant praliné, mousses chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir)

Le fondant cacahuètes (biscuit chocolat, caramel beurre salé cacahuètes, mousses chocolat au lait et chocolat noir)

Le Grand Cru (crème brûlée, dacquoise aux amandes, feuilletine croustillante, mousse au chocolat noir)

Le Petit Antoine (croustillant praliné, dacquoise aux noisettes, crémeux chocolat et chantilly au chocolat au lait)

L'Intense (brownies au chocolat au lait et banane, ganache au chocolat noir et fève de tonka)

Carrément fraise (biscuit pistache, crème à la vanille et méli-mélo de fraises)

Pom'tatin (biscuit madeleine au miel et à la cannelle, mousse de spéculoos et cœur de pommes □□au caramel)

Le Pur Caraïbe (biscuit amandes, croustillant noix de coco, crémeux coco, banane et ananas, □□mousseux citron vert)

Le Passionné (biscuit joconde cacao, crème chocolat lactée passion, crème chantilly ☐☐lactée)

Le chocolat exotique (dacquoise aux amandes, mousse exotique, mousse au chocolat noir)

Carrément chocolat (sablé breton chocolat, biscuit chocolat noisette, crémeux fève de tonka et ☐☐chocolat noir, mousse au chocolat noir)

Le Trianon (dacquoise aux amandes, pralin craquant et mousse au chocolat noir)

Le Carachoc (biscuit chocolat, caramel à la fleur de sel, crème brûlée au caramel, mousse au ☐☐chocolat)

Le mangue-ananas (pain de Gênes à la pistache, crémeux ananas-mangue, mousse ananas, ☐☐noix de coco et banane)

Cheesecake fraise (spéculoos, appareil cheesecake, gelée de fraises)

Mikado (biscuit madeleine, mousseline de citron verts, coulis de fraises)

Victoria (biscuit à la noix de coco, mousseline ananas et salpicon d'ananas aux zestes de citron ☐☐vert)

Le tiramisu au café (biscuits aux fruits secs, crème tiramisu, crumble café)

Le citron basilic (biscuit aux amandes, coulis de fraises, mousse de citron et basilic frais)

Le Castel (biscuit aux amandes, crème au beurre praliné et noisettes caramélisées)

☐☐

☐☐ ☐☐ou

La Pièce Montée traditionnelle (2 choux par personne) ; parfums à déterminer parmi :

Vanille – Grand Marnier – Chocolat – Praliné – Café ☐☐

☐☐Les pâtisseries ainsi que la Pièce Montée sont décorées par nos soins, et comprennent un ☐☐sujet et des feux d'artifice. ☐☐

☐☐**EN OPTION** : pyramide de macarons / gâteau Américain / pièce montée de choux ouvragée /

☐☐buffet de desserts / entremets individuels / gâteaux de soirée et verrines / etc...