



DOMAINE DU TREMBLAY

Nos propositions de Menus

Selon les saisons et les possibilités d'approvisionnement, quelques modifications mineures peuvent être apportées aux présentes propositions

MENU LAFAYETTE

Terrine de foie gras au naturel,
Chutney de figues et sa brioche
ou

Feuilleté de champignons sauvages
et ris de veau,
Jus aux senteurs de truffes

ou

Aumonière de saumon Gravelax,
Petits légumes,
Mesclun de salade,
Vinaigrette balsamique

Suprême de Pintade au foie gras,
Pommes fondantes, Crème de morilles
ou

Filet de boeuf rôti, Gratin fin,
Trio de légumes, Jus corsé

ou

Filet de bar rôti,
Purée fourchette à l'huile d'olives,
Grappillon de tomates,
Fenouil confit, sauce vierge

Assiette de Fromages
et sa salade aux noix

Gâteau des Mariés

Café

MENU RICHELIEU

Mise en bouche

Délices de volaille
aux truffes et asperges,
Salade de Champignons à la crème
ou

Duo de champignons et homard
Beurre blanc parfumé
ou

Dos de Cabillaud,
Risotto crémeux, Huile infusée au basilic
ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Petits farcis de légumes au
jus de romarin
ou

Médailillon de veau
Poêlée de légumes du soleil
Pommes fondantes, Jus au Marsala

Assiette de fromages
et salade aux noix

Gâteau des Mariés (2)

Café (3)

(2) Il est possible de remplacer le Gâteau des Mariés par une Pièce montée. (3) Il est également possible de remplacer le Café par un Café gourmand accompagné de Mignardises ou Chocolats. Les prix seront communiqués par le Domaine. Tous nos menus s'entendent hors vins N'hésitez pas à nous consulter, si vous désirez agrémenter votre dessert d'une animation spéciale. Toutes les viandes et volailles sont en provenance de l'Union Européenne. Pour les tarifs, veuillez contacter le Domaine.