

# L'ANTIDOTE

## MENU MARIAGE GALA

Menu 76,90 euros / pers. base 100 pers.

### COTÉ BOISSONS

2 verres de cocktails Punch planteurs ou Manureva « avec animation au Blender »,

1 verre de cocktail sans alcool « Le Tahiti club »

1 verre de soft panaché entre coca-cola, jus d'orange, eaux plates et gazeuses

### MISES EN BOUCHE

*\*Avec Animations culinaires\**

*Cuillères chinoises de Saint-Jacques à l'unilatérale "Servies chaudes",  
au wok cuisiné devant vous*

*Sucette de poulet mariné\* Jambon de pays du Cotentin sur sa griffe,  
découpé devant vous*

*Wrap de tartare de poisson fumé*

*Tartare de bar aux agrumes, billes de maracuja*

*\*Brochettes de gambas flambées au whisky "Servies chaudes",  
au wok cuisiné devant vous*

*Brochettes de Magret de canard séché au cognac et aux aromates*

*\*Gravelax de saumon découpé devant vous avec blinis et sauce tartare*

### REPAS DE GALA

*\*AVEC HAIE D'HONNEUR + DISCOURS*

*Trilogie de poissons en papillote (dont Saint Jacques) « Servi chaud »*

*Ou Carpaccio de magret de canard, crème de pesto*

*Ou Trilogie de l'antidote (croustillant de rouget, Foie gras, curry de lotte)*

*Ou Gravelax de saumon comme en Norvège, marinade aux saveurs sucrées*

*Ou Carpaccio de Saint Jacques, marinade aux agrumes*

*Ou Charlottine de saumon fumé et sa rémoulade d'avocat*

*Ou +1/2 Homard bleu de nos côtes, mayonnaise (Sup de 10,60 € TTC par  
personne)*

*Trou Normand « sorbet pomme » calvados apportés par vos soins*

# L'ANTIDOTE

## MENU MARIAGE GALA

Menu 76,90 euros / pers. base 100 pers.

### PLAT PRINCIPAL

*Magret de canard à la citronnelle nappage Oriental, sauce foie gras*

*Ou Filet Mignon de porc flambé Calvados*

*Ou Caille farcie aux raisins, sauce aux pleurotes*

*Ou Carré d'agneau et son jus de thym*

*Ou Filet de bar juste saisi, sauce légèrement anisée*

*Ou Filet de Saint Pierre, Beurre Nantais*

*Ou Papillote de poissons*

*(Saumon, Lotte, Gambas et noix de Saint Jacques)*

*Ou Médailon de veau sauce aux pleurotes « supplément de 2.40 € »*

*Ou Filet de bœuf façon tournedos sauce foie gras « supplément de 4.80 € »*

*Servi avec poêlée de légumes à la Thaï, courgette, pommes cocottes et champignons*

### FROMAGES SERVIS À L'ASSIETTE

*Camembert, Comté, Pont Lévêque*

*Servis avec sa petite verdure agrémentée de vinaigrette*

*à la framboise et micro beurre doux*

### DESSERTS SERVIS AU BUFFET « MUSIQUE EN ATTENTE »

*Une coupe de champagne sera servie sur table « apportée par vos soins »*

#### ASSIETTE DÉGUSTATION SERVI À TABLE

*Verrine de tiramisu passion*

*Un cube de croustillant au chocolat  
praliné façon miroir, pipette crème  
anglaise*

*Verrine esprit fraisier*

*Crumble aux pommes*

*Macaron de l'Antidote*

OU

#### BUFFET DE DESSERTS

*Croustillant au chocolat praliné ou*

*Croustillant chocolat blanc infusé thé Earl Grey*

*Fraisier ou Framboisier*

*Mousse caramel et pommes acidulées*

*Entremet mangue passion*

*Sauces : caramel au calvados, Sauce fruits rouges,  
sauce chocolat*

*Soupe de fraises et ses meringues*

*Option pièce montée traditionnelle  
(2 choux par pers.) à 3,50 € / pers.*

*Option pièce montée forme spécifique  
(2 choux par pers.) à 5,50 € / pers.*

*Café servi avec sa mignardise*