

# *Mariage Au Château Le Windsor*



## *« Restaurant La Bégassière »*



*Les propriétaires ainsi que notre chef de cuisine « Jérôme Barbançon » seront ravis de vous accueillir à l'occasion de votre repas de famille*

*Les menus proposés sont seulement des idées et peuvent être changés en fonction de vos goûts et envies.*

*Jérôme sera content de discuter de vos besoins pour rendre ce séjour au château le plus mémorable de votre vie.*

*Menu Mariage Phâtelain*

*42 euros*

*Soupe ou velouté de votre choix*

*&&&*

*Ballottine de saumon aux herbes du jardin  
Vinaigrette à la coriandre et sauce tomate*

*Terrine de canard confit, Rémoulade de céleri-rave  
 Carpaccio de betterave et vinaigrette truffée*

*Aumônière de fruit de mer*

*Mosaïque de poulet fumé et légumes méditerranéens*

*&&&*

*Magret de canard aux pommes caramélisées  
Sauce à l'orange parfumée au chouchen*

*Filet de julienne à l'armoricaine, riz pilaf*

*Longe de porc, gratin dauphinois  
Jus à l'ail et Romarin*

*Dos de cabillaud, Beurre Blanc à l'estragon*

*&&&*

*Assiette de fromages ou Chèvre Chaud*

*&&&*

*Crème brûlée, Sablé Nantais*

*Marquise au Chocolat, tuile amande, sorbet noix de coco*

*Gratin de fruits rouges, sabayon Champagne, sorbet framboise*

Menu Mariage Marquise

48 euros

Soupe ou velouté de votre choix  
En amuse bouche

&&&

Salade périgourdine  
Vinaigrette gourmande

Feuilleté de moules à la crème de safran

Ballottine de poulet fermier à la mousse de foie gras

&&&

Filet de bar rôti, sauce vierge  
Pomme de terre écrasée au basilic

Brochette de St-Jacques  
Salade croquante et vinaigrette tiède aux herbes

Barbue en crépinette  
Beurre citronnelle et gingembre

&&&

Rôtis de Veau ou Bœuf  
Pomme fondante, Sauce forestière

Gigot d'agneau, jus à l'ail et romarin  
Terrine de pomme de terre

Pintade rôtie au lard fumé, sa cuisse en Farmentier  
Poêlée de champignon, jus au porto

&&&

Assiette de fromages ou chèvre chaud

&&&

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entremet noix de coco, brochette de banane caramélisée

Tarte à la poire pochée et crème d'amande

Menu Mariage Princier

59 euros

Soupe ou velouté de votre choix  
En amuse bouche

&&&

Saumon fumé maison, crème fraîche  
Et sa garniture

Terrine de foie gras, chutney de mangue pimentée  
Réduction de vin rouge façon balsamique

Coquille st-jacques à la bretonne

&&&

Filet de bar, purée de chou fleur  
Crème d'échalote ciboulette

Filet de rouget grillé  
Petite ratatouille et beurre à l'anchois

Proustade de ris de veau

&&&

Filet de bœuf ou veau  
Sauce au porto

Dos de lapin farci champignon et truffe  
Purée de petit pois et sauce crémeuse moutarde

Carre d'agneau en croute d'herbes  
Légumes verts et jus parfume au thym

&&&

Assiette de fromage ou chèvre chaud

&&&

Assiette gourmande

Mousse fruit de la passion, salade de fruit exotique.

*Menu Mariage du Roi*

*65 euros*

*St-jacques rôties et son tartare*  
*Vinaigrette citron*

*&&&*

*Terrine de foie gras de canard*  
*Chutney de mangue et sa brioche*

*&&&*

*Demi-homard breton rôti au naturel*  
*Beurre à l'ail et amande*

*&&&*

*Filet de bœuf Wellington*  
*Sauce périgourdine*

*&&&*

*Assiette de fromage ou chèvre chaud*

*&&&*

*Assiette farandoles de gourmandises*