

Le Menu...

« GOURMAND »

L'apéritif en supplément

**Kir vin blanc, Cassis, Mure, pêche, Sangria, Punch ou jus de fruits et Sodas
(1 verre / pers) et mélanges salés**

Les entrées, au choix

Entrées froides

**Barigoule de légumes provençaux à l'ancienne
Trilogie de saumon en carpaccio, mariné et fumé
Terrine de foie gras à la tranche, Chutney à la groseille**

Entrées chaudes

**Aumônière de noix de Saint-Jacques, petits légumes en brunoise, jus de bouillabaisse
Croustillant de Riz de Veau d'hier, sauce d'aujourd'hui
Minis farcis Niçois en tradition, jus Masséna**

Les plats, au choix

Plutôt poisson....

**Filets de Sole panés aux biscottes d'épices, riz sauvage et ratatouille
Dos de Mérou en Pissaladière, crème au pistil de Safran, légumes façon Wok
Pavé de Thon Grillée à la Fleur d'Atlas, riz Pilaf au bouillon
Joues de Loup de mer parfumées au Pistou, fricassée de légumes glacés**

Plutôt viande....

**Carré d'Agneau en croûte de tapenade rôti, sauce du moment et panaché de légumes au basilic
Noisettes de médaillon de Veau, jus au Foie gras, Gratin ancien des Alpes
Filet de Bœuf sauce aux Cèpes, Pommes écrasées à la ciboule
Suprême de Volaille Jaune farcie aux champignons, jus d'antan, pommes Darphin**

Le fromage,

Assiette de trois fromages affinés sur lit de mesclun

Les desserts, au choix

Servi à l'assiette....

**Pyramide de trois chocolats
Crumble de pommes, limonade au caramel de lait
Aumônière de pommes caramélisées, glace cannelle
Millefeuille de fruits frais et sa boule d'exotisme**

...ou dessert « Grande pièce » servi sur miroir en salle

**Omelette Norvégienne parfum vanille retour des Iles, flambée au Rhum Boucaniers
Cascade ou miroir de délice au chocolat et crème anglaise**

Les boissons ,

**Côtes de Provence AOC *Domaine L'EOUVE* ou *Château MINUTY* rouge et rosé
(1 bouteille pour trois personnes)
Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 2 personnes)
Café et son amandine au chocolat**

Menu : entrée, plat, fromage, dessert avec boissons

46,00 € / personne

Supplément apéritif : 3 € / personne

*** Tarifs indicatifs à partir de 20 personnes, LIMITE À 50 CONVIVES**

*** Le choix du menu est unique pour l'ensemble des convives.**

