

Les menus

Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives

Menu à 30€ par personne (*minimum 20 personnes*)

Tatin de douceurs de Simiane et son chèvre aux 5 baies

Ou

Mille feuille provençale au roquefort doux,
cèbette, parfum d'huile de noisettes et nappage au Pistou

Ou

Tartine forestière au foie gras de canard dressée sur sa mesclun
fleur de sel et poivrete, jus de truffe

Ou

Soupe de poissons de roche et ses accompagnements maison



Pavé de cabillaud mi-sel sur son lit de poireaux au beurre et pommes acidulées

Ou

Pavé de sandre sur peau et sa sauce homard

Ou

Fricassée de ris de veau à l'estragon et pamplemousse rose

Ou

Suprême de volaille plein air à la sauce vigneronne et raisins frais

Ou

Escalope de veau dorée au cidre et parmesan



Fromage de chèvre affiné à la sarriette et huile d'olive parfumée

Ou

Aumônière de pêche à la crème d'amandes

Ou

Crème brûlée aux éclats de pistaches

Ou

Charlotte au chocolat et pruneaux confits à l'armagnac

Ou

Crumble pomme rhubarbe et cidre doux

Barbecue à 30€ par personne (*minimum de 20 personnes*) du 1 juin au 31 août

Salade de riz aux fruits de mer
Méli mélo de carottes et choux
râpés à l'huile de noix
Salade grecque à la féta,

tomate et mozzarella au pistou
Taboulé maison à la menthe
Salade verte au sésame blond



Barbecue

Brochette de bœuf, travers de porc
Chipolatas et merguez
Dorade entière grillée
Pomme au four, assortiment de sauce



Buffet de desserts

Tarte aux pommes, carpaccio d'ananas aux agrumes
Croquant au chocolat, fraise au basilic

Menu à 43€ par personne (*minimum de 20 personnes*)

Tartare de saumon frais sauvage et ballotine de saumon fumé crème d'aneth

Ou

Saladine au magret fumé, gésiers confits et jambon cru parfumée à l'huile de noisette

Ou

Croustillant de St Jacques au safran et mousse de corail au gingembre

Ou

Rizotto à l'italienne aux brisures de truffes



Filet de bar grillé sur peau et son coulis de basilic frais

Ou

Pavé de vivaneau à la tahitienne

Ou

Carré d'agneau à la française aux zestes de citron confits

Ou

Rosace de magret de canard des landes, sauce framboises au chocolat amer

Ou

Pavé de bison au sel de Guérande



Chèvre chaud aux amandes, roquette craquante au vinaigre de cidre



Croustillant de fruits frais, glace vanille de Bourbon et mangue fraîche

Ou

Blanc manger d'autrefois au coulis de framboises

Ou

Tarte fine aux pommes et coulis de caramel au miel



Café et mignardises