

# LE FORTISSIMO

90€  
PAR PERS

## Apéritif à volonté

Subtil d'olives noires de provence, anchois, câpres et ses toasts

Crèmeux de cabillaud nimois

Emulsion de tomates séchées au basilic frais

Mini croustillants d'escargots, beurre échiré persillés

Verrines de saumon à l'aneth

Pastèque et melon à la menthe

## CUISSON À LA PLANCHA

Foie gras poêlé et son pain d'épices chutney de figues

Brochettes de boeuf marinées grillées

Découpe de thon aller-retour ail et persil

Petits nems de poulet et sa sauce thai



## Bar à huîtres

Moules, huîtres n°3 de carteau, bulots, crevettes

Sauce aïoli, vinaigre à l'échalote

## Plat principal

Côte de boeuf de race Salers et sa fleur de sel

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives truffé

Petits légumes croquant du primeur

## Fromages sur planche À PARTAGER

Comté affiné

Brie de Meaux

Bleu d'Auvergne

Chèvre des Alpilles et sa salade au jus balsamique

Petits pains spéciaux

## Dessert

Pièce montée et sa nougatine

Ou

Wedding cake, naked cake (3€ par personne)

## Open bar de nuit

Mignardises

Fruits de saison

Café

Eau gazeuse

Soft

## Retour planchas

POUR LES GOURMANDS (VERS 2H DU MATIN)

Mini hamburger maison et sa garniture

Mini hot-dog maison et ses sauces