

# MENU MÉDAILLON

85€  
PAR PERS

## Apéritif à volonté

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

Crèmeux de cabillaud nimois

Planche de sushis et ses accompagnements

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 au figues

Petites saucisses grillées a l'italienne

Découpe de thon aller-retour ail et persil

Brochettes de boeuf marinées grillées



## Bar à huîtres

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

Sauce aïoli, vinaigre a l'échalote

## Plat principal

Médaille de veau fermier petit jus aux cèpes

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

Petits légumes croquant du primeur

## Fromages sur planche À PARTAGER

Brie de Meaux

Bleu d'Auvergne

Comté affiné

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