

# MENU GUINGUETTE

85€  
PAR PERS

## Apéritif à volonté

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

Crèmeux de cabillaud Nimois

Emulsion de tomates séchées au basilic frais

Panier de légumes croquants et sa sauce à l'anchois

Verrines de saumon à l'aneth

Verrines perles de la mer

Pasteque et melon à la menthe

## Cuisson à la plancha

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

Petites saucisses à l'italienne grillées

Découpe de thon aller-retour ail et persil

Seiches grillées et sa sauce piquante

Nems de poulet, porc et légumes sauce thai

Brochettes de volaille marinés

Brochettes de boeuf grillés

Emince de cochon de lait à la rôtissoire



## Bar à huîtres

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

Sauce aioli, vinaigre à l'échalote

## Plat principal

Brochettes de rates aux herbes

Verrines de ratatouille

## Fromages sur planche à partager

Camembert braisé au pastis

Bleu d'auvergne

Chèvre des alpillles 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

Fruits de saison

Café

Eau gazeuse

Soft

## Retour planchas +5€

pour les gourmands (Vers 2h du matin)

Mini hamburger maison et sa garniture

Mini hot-dog maison et ses sauces