

LE GASTRONOMIQUE

95€
PAR PERS



Apéritif à volonté

Jambon cru de montagne découpé devant vous
Folie de pastèque et melon à la menthe
Verrines de rougets en chaud-froid
Verrines de poissons à la nage et sa gambas
Bar à anchoïade bio et sa sauce à l'anchois

Cuisson à la plancha

Brochettes de boeuf marinées grillées
Pics de noix de saint-jacques au sésame
Foie gras poêlé pain d'épice et son chutney de figues
Petite découpe d'espadon mariné au pesto
Seiches grillées et persillées
Petits nems et sa sauce thai

Bar à huîtres

Dégustation d'huîtres de carteau n°3, moules, bulots, crevettes
Sauce aïoli, vinaigre à l'échalote

Entrée

Dos de cabillaud en aïoli revisité et son filet d'huile d'olives
vierge de provence

Plat

Médailon de veau fermier et son petit jus aux cèpes
Écrasé d'amandines à la truffe noire et huile de noix
Tombé de mini légumes croquants

Fromages sur planche à partager

Camembert braisé au pastis
Comté affiné
Petit chèvre des Alpilles
Salade mesclun au jus balsamique et ses pignons
Petits pains spéciaux

Dessert

Pièce montée et sa nougatine
Ou
Wedding cake, naked cake (3€ par personne)

Open bar de nuit

Mignardises
Panier de 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