

MENU RÔTISSOIRE

85€
PAR PERS



Apéritif à volonté

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

Crèmeux de cabillaud nimois

Emulsion de tomates séchées au basilic frais

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

Petites saucisses a l'italienne grillées

Découpe de thon aller-retour ail et persil

Brochettes de boeuf marinées grillées

Petits nems et sa sauce thai

Bar à huîtres

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

Sauce aïoli, vinaigre a l'échalote

Plat principal

Rôtissoire avec une viande au choix cuite devant vous

Cuissot de taureau de camargue a la broche Ou

Souris d'agneau de provence (+5€) Ou

Cochon de lait Ou

Cuissot de veau

Accompagnements

Écrasé de pommes de terre a l'huile d'olives

Petits légumes croquant du primeur

Fromages sur planche à partager

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

oft

Retour planchas

pour les gourmands (Vers 2h du matin)

Mini hamburger maison et sa garniture

Mini hot-dog maison et ses sauces