

# MENU PLANCHA

80€  
PAR PERS

## Apéritif à volonté

Panier d'anchoiade bio du primeur

Verrines de la mer aux crevettes, crabes et petites perles

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

Crémeux de cabillaud nimois

Emulsion de tomates séchées au cumin

Palette de petits pains suédois garnis

## Cuisson à la plancha

Andouillettes grillées aux poivres concassés

Mini saucisses italiennes grillées

Petits nems et sa sauce thai



## Plancha poissons (2 au choix)

Espadon mariné au pesto

Thon grillé

Seiches persillées

Gambas et sa sauce rouille

## Plancha viandes (2 au choix)

Jambon au miel, orange et quatres épices

Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Brochettes de volailles marinées aux épices douces

Médaille de veau

## Accompagnements (2 au choix)

Riz safrané aux deux poivrons

Tian de légumes frais

Aubergines grillées sauce tomates/basilic

Pommes de terre à la tapenade

## 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