

# MENU GUINGUETTE

95€  
PAR PERS

## Rafraîchissement (EN OPTION +2€ PAR PERSONNE)

Citronnade et orangeade en infusion

Eau plate / eau gazeuse

## Apéritif à volonté

Subtil d'olives noires de Provence, anchois et câpres et ses toasts

Crèmeux de brousse et figatelli grillés

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 figes

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

Emincé de cochon de lait à la rôtissoire

## Bar à huîtres

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

Sauce aïoli, 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

## OU Pièce montée de fromages (+5€ PAR PERSONNE)

Une symphonie de 8 fromages d'exception élégamment mis en scène pour sublimer votre fin de repas.

## 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