

LE GASTRONOMIQUE

105€
PAR PERS

Rafraîchissement (EN OPTION +2€ PAR PERSONNE)

Citronnade et orangeade en infusion

Eau plate / eau gazeuse

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

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

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