

# MENU MÉDAILLON

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, câpres et ses toasts

Crèmeux de brousse et figatelli grillés

Planche de sushis et ses accompagnements

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 au figes

Petites saucisses grillées à l'italienne

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 aioli, vinaigre à l'échalote

## Plat principal

Médailon de veau fermier petit jus aux cèpes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives truffé

Petits légumes croquant du primeur

## Fromages sur planche à partager

Brie de Meaux

Bleu d'Auvergne

Comté affiné

Chèvre des Alpilles 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