

MENU PLANCHA

85€
PAR PERS

Rafraîchissement (EN OPTION +2€ PAR PERSONNE)

Citronnade et orangeade en infusion

Eau plate / eau gazeuse

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 brousse et figatelli grillés

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

Médailon de veau petit jus au thym

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

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