

# MENU RÔTISSOIRE

90€  
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

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 de figues

Petites saucisses à l'italienne grillées

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 aïoli, vinaigre à l'échalote

## Plat principal

Rôtissoire avec une viande au choix cuite devant vous

Cuissot de taureau de camargue à la broche Ou

Souris d'agneau de provence (+5€) Ou

Cochon de lait Ou

Cuissot de veau

## Accompagnements

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

Petits légumes croquant du primeur

## 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

## oft Retour planchas

pour les gourmands (Vers 2h du matin)

Mini hamburger maison et sa garniture

Mini hot-dog maison et ses sauces