



Menu à 40,50 € par personne (boissons comprises)

Apéritifs au choix avec amuse bouche ou patience :
Cocktail au Champagne, pineau blanc, cocktail sans alcool.

8 huîtres n°3 fines (Yves Papin) et crépinette maison.

Ou

Piquillos aux queues de langoustines et brunoise de légumes,
sauce anisée, friture de fenouil.

Ou

Saumon mariné en cannellonis de courgette, crevettes,
crème d'avocat au jus de pommes citronnée.

Ou

Marbré de foie gras de canard au piment d'Espelette,
compotée d'ananas frais au parfum Thai.

Lotte de la Cotinière rôtie, bardée de jambon Serrano,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge et tomates confites au sésame.

Ou

Cabillaud braisé, fumet au Noilly Prat et œufs de harengs Avruga,
risotto aux trompettes de la mort.

Ou

Tournedos de bœuf poêlé, sauce au foie gras de canard,
gratin de pommes de terre et sauté de pleurotes.

Ou

Quasi de veau rôti en capuccino de morilles,
petits légumes du moment.

Assortiment de fromages : Chèvre fermier, Munster, Brie de Meaux, Saint-Nectaire
et mesclun de salades à l'huile de noix.

Lingot tiramisu,
crème de café et éclats de meringues.

Ou

Byzantin pistache et praliné,
crème anglaise à la vanille bourbon.

Ou

Macaron au chocolat noir, ganache chocolat blanc,
coulis de fruits de saison.

Ou

Les trois desserts en bouchée pour une dégustation sucrée
(lingot tiramisu, byzantin pistache, macaron).

Ou

Crème caramel beurre salé.

Café et chocolat.

Sélection de vin à choisir lors de la réservation : 1/3 bouteille de vin par personne

Lubéron blanc, la Ciboise, Chapoutier, vin de la Vallée du Rhône AOC

Ou Cote-du-Ventoux rouge, Delas, vin de la Vallée du Rhône AOC

Ces menus équilibrés ont été établis à titre indicatif, vous pouvez les composer suivant vos goûts
dans la mesure d'un choix commun pour l'ensemble des convives.

