



Menu Découverte.

Pour un minimum de 8 pers.

Mises en bouches

Même choix d'entrée pour tous les convives

Verrine de gaspacho de tomate décorée de dés de poivrons et concombres.

ou

Dip d'oignons caramélisés au sirop d'érable.

Entrées

Même choix d'entrée pour tous les convives

Crème de courgette au chèvre et crispy de bacon.

ou

Salade de crabe à la vinaigrette d'orange

ou

Curry d'aubergine aux dés de pommes sautées.

ou

Royal de Foie Gras et ses mouillettes de pain d'épices.

Plats

Même choix de plat pour tous les convives

Tournedos de rumsteck sauce Porto, chips maison et tomates provençales à l'ancienne.

ou

Calamar Farci à la provençale et tempuras de fleur de courgette.

ou

Filet Mignon, sauce au pain d'épices et criques de pommes de terre persillées.

ou

Dos de Cabillaud en crumble de basilic au lait d'amande, purée à l'huile d'olive et mousse de persil.

Desserts

Même choix de dessert pour tous les convives

Confiture de lait et ses croquants aux amandes.

ou

Brochette de fruits en fondue de chocolat.

ou

Oreillettes à la fleur d'oranger et granité d'abricot.

Prix : 38 € /pers