

Proposition de menu à 285 € par personne

valable uniquement pour un minimum de 10 personnes

Cannelloni de veau, crème de foie gras d'oie aux olives vertes, comté 18 mois

■ ■ ■

Poêlée de Saint-Jacques, bonbon de saumon à la crème d'épinards aillés,
vinaigrette framboisée

■ ■ ■

Rouget-barbet au safran, fin consommé de coquillages,
petit farci de granny smith aux huîtres de Gillardeau

■ ■ ■

Homard juste pris, topinambours à la truffe du Vaucluse, croustillant de ris de veau

■ ■ ■

Sandre, réduction de syrah au curry fumé, poivre de sélim
et croquant de riz sauvage
(minimum 2 couverts)

ou

Noisettes d'agneau de lait, coulis de vieux Porto, chou pointu,
mélange champêtre, cou laqué au miel de lavande

■ ■ ■

Duo d'ananas à la badiane, grenade, sorbet au parfum de fleurs

■ ■ ■

Croquant de chocolat Sao Thomé, gelée de chocolat blanc, caramel salé, yaourt

■ ■ ■

Café et mignardises

Dans cette formule sont compris : l'apéritif, le vin blanc, le vin rouge, l'eau et le café.

Les vins seront proposés en fonction des goûts et des souhaits du client et selon les stocks disponibles.