



## Menu Reine d'un jour - Formule Raffinée

Prix :155,00€

Cocktail apéritif

2 shows culinaires

Beignets à la Provençale

Variété de légumes frits, sauce provençale et croûtons

Mini classic burgers au bœuf et leurs sauces

Corse Figatelli à la plancha, Lonzo, Coppa, Brocciu ou petit pot de brousse aux herbes (selon saison)

Façon Aioli Déclinaison de légumes du marché, médaillon de cabillaud et croûtons

Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit, compotée de pommes

Huîtres Etal d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues

La Poule dans le Mourvèdre Œuf mollet, mouillette gressin, sauce meurette revisitée au vin de Bandol

Plancha de la mer 2 choix à effectuer : Saint-Jacques à l'aneth ; espadon au citron vert ; gambas à l'anis ;  
poulpe grillé. Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate

Plancha de la terre 2 choix à effectuer: magret de canard ; noix d'entrecôte ; pluma de porc ; Agneau au thym.  
Sauce barbecue, gribiche et Sweet chili

Ravioles 2 saveurs : truffe, escargots. Sauce Albufera et copeaux de parmesan

Risotto dans sa meule Risotto aux champignons, lié au parmigiano

Scandinave Saumon cru mariné par nos soins en Gravlax, et dés de saumon au sel fumé. Crème d'Isigny,  
wakamé, blinis, fromage frais aux herbes

Préparation de sushis, makis et rolls californiens

\*\*\*\*

8 pièces apéritives servies au plateau

# Château de Saint-Martin

---

Bulbe de foie gras chocolat

Confit d'oignon au magret

Crespeou jambon aux herbes

Croquant grison-poire

Grillé d'aubergine à l'agneau confit

Mille-Feuille italien jambon parmesan

Mini club à la Provençale

Muffin carotte grison

Pince de radis aux asperges

Pipette de pesto tomate-mozza

Risotto-encre de seiche

Rubis de foie Gras à la figue

Saumon Gravlax et mandoline de betterave

Sifflet de chorizo au fromage frais

Tortilla fromage frais framboise

Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel

\*\*\*\*

## Repas

Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerise, soufflé d'olives vertes

OU

Noix d'agneau, craquant de pistache, papeton d'aubergines au banon, cappuccino de vitelotte aux cèpes

OU

Tournedos de bœuf au foie gras poêlé 'façon Rossini', réglette de légumes croquants et pressé de pomme de terre

OU

Filet de bœuf à la truffe d'été, écrasé de roseval et tomate rôtie au thym citron - selon saison ou "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine et risotto au parmesan

OU

# Château de Saint-Martin

---

Veau Bocconcini à la sauge, polenta à la calabraise, échalotes confites et pecorino

**OU**

Volaille fermière en ballottine, risotto de fregola grillée et tagliatelles de légumes

**OU**

Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

**OU**

Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque

**OU**

Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini légumes rôtis

**OU**

Rollmops de canard au foie gras, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

**OU**

Mijotés en centre de table : Carré de veau rôti aux herbes, Caponata et poêlée de mini champignons persillés ou Agneau de 7 heures confit à la bière celtique, essence de garrigues, écrasé d'amandine à la truffe d'été

\*\*\*\*

## Fromages

A l'assiette : Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, Tomme de Savoie, Bleu de Queyras ou Petit chèvre frais, lit de mesclun à l'huile d'olive vierge

**OU**

Plateau simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier

**OU**

Au Buffet : Brillat Savarin, Comté, Chèvre affiné, Bethmale, Tome du Jura, Chèvre frais, Bleu des Causses, Coulommiers fermier et chutney de fruits

\*\*\*\*

## Dessert

Pièce montée + 5 pièces au choix

Pièce montée de choux pâtissier et nougatine, différentes formes au choix (2 choux = 2 pièces)

Arbre à Fraises (= 2 pièces)

Macarons multicolores en pyramide (1 macaron = 1 pièce)

Arbre à Verrines (1 verrine par personne = 2 pièces)

# Château de Saint-Martin

---

Présentoir de Mini-Tropéziennes (1 mini Tropézienne = 1 pièce)

Gâteau des mariés : entremets sur présentoir à étage.

Au choix : Provençal, Exotic, Opéra fruits rouges, Fraisier, ... (= 4 pièces)

Classic Wedding Cake : entremet 3 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat, glaçage nacré blanc, fleurs pastillage déco. (= 8 pièces)

Naked Cake : entremet 3 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat) (= 6 pièces)

Gâteau au Mètre. Au choix: Paris Brest, St Honoré, Mille-Feuille,... (= 4 pièces)

Tarte au Mètre Fraise, Basilic, Citron Vert (= 4 pièces)

Etal de Fruits Rouges et crème fouettée (= 2 pièces)

Etal de Fruits de Saison (= 2 pièces)