



## Menu Prestige

Prix :78,00€

### Entrée

Foie gras de canard à la carthagène rose,  
Compotée aux fruits de saison et miel, petit pain au lait

OU

Nems de crabe et pimentos légèrement relevés,  
Guacamole et croustilles paprika

OU

Harmonie de saumon fumé et concombre,  
Caviar rouge et blinis, tatziki aux herbes fraîches et crème battue au citron

\*\*\*

### Premier plat chaud

Filet de loup rôti à la fleur de sel de camargue,  
Tarte fine aux légumes du sud et crème de tellines aux aromates

OU

Gratiné de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre,  
Légumes fondants du moment

OU

Brochette de gambas à la plancha,  
Risotto de boulgour aux légumes du sud, sauce chorizo doux et tomates séchées

\*\*\*

### Pause glacee

Le frisson de normandie, sorbet pomme et calvados

OU

Le colonel, sorbet citron et vodka

**OU**

L'escale exotique, sorbet ananas et rhum

**OU**

Le pétillant, sorbet cassis et blanc de blanc

\*\*\*

## **Deuxieme plat chaud**

Canon d'agneau aux mendiants,

Langue et ris en parmentier, jus infusé au romarin et tian provençal

**OU**

Volaille fermière du sud ouest au miel et aux agrumes,

Pommes fondantes et jus au citron confit, pleurotes et pastilla de foie gras

**OU**

Quasi de veau braisé aux pleurôtes,

Jus d'estragon et pomme maxime, artichaut barigoule

\*\*\*

## **Fromage**

Plateau de fromages

\*\*\*

## **Dessert**

Fin gâteau praliné,

Glace de notre chef pâtissier

**OU**

Palette de fruits frais,

Coulis et sorbet de saison

\*\*\*

**Gâteau des mariés ou pièce montée traditionnelle ou wedding cake**

Gâteau à l'américaine à choisir parmi :

Le trianon : entremet aux trois chocolats sur fond croustillant au praliné

Perle noire : biscuit moelleux au chocolat, suprême d'orange au caramel, mousse au chocolat manjari grand cru, croustillant chocolat et riz soufflé

Lou framboise : crème onctueuse à la vanille, financier aux fruits rouges, compôtée de framboises, sablé amande et noisette

**OU**

Pièce montée traditionnelle :

Appelée aussi "croque en bouche", classique et toujours aussi belle. Composée de 3 choux vanille caramélisés par personne et joliment décorée de nougatine "maison"

**OU**

Wedding cake (supplément de 6.00 €/personne)

Entièrement personnalisé selon votre thème.

\*\*\*

**Boissons** (Incluses pendant le repas)

Aop costières de nîmes gallician prestige

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

**OU**

Aop languedoc devois de perret (supplément de 2.50 €/personne)

Blanc, rouge et rosé

Eaux minérales plates et pétillantes

Café et mignardises « maison »

\*\*\*

**Champagne**

Fontaine de champagne cuvée «vatel» (1 coupe par personne)