



## Les Marmites en folies A partir de 62€

Prix : 62,00€

### Le vin d'honneur

Fontaine de Citronnade Maison

Punch ou soupe Champenoise

Navette façon hot dog

Tartelette Ibérique

Canapé à la tapenade & perle de poivrons

Bun's Crème citronné & au saumon fumé

Mini burger de foie gras & oignons confits

Moelleux confiture de poivrons, mascarpone & magret

Tataki de thon au sésame & Wasabi

Focaccia chèvre & compotée de figues

Wrap aux légumes

Ceviche de lotte, citron vert & baies rouges

### Mise en bouche au choix sup 4.00 €

Verrine d'escalivade & anchois

Verrine de panna cotta au chèvre & pesto

\*\*\*\*

Nos Broches sont cuites lentement «3h00 à 9h00» & arrosées avec une marinade. Une viande tendre, juteuse & incroyablement parfumée. Faites votre choix :

Carré de cotes de Bœuf maturées

OU

Gigot d'Agneau confit au romarin «Sauce Orientale»

**OU**

Méchoui Farci semoule de couscous, ratatouille «Sauce Orientale»

**OU**

Porcelet Farci "Sauce au miel & romarin"

**OU**

Travers de porc «Sauce au thym»

**OU**

Cuisse de Veau «Min 60 Pers» «Sauce au forestière»

**OU**

Cuisse de Taureau Camarguaise «Min 100 Pers» «Sauce vigneronne»

**OU**

Cuisse de Bœuf Limousine «Min 100 Pers» « Sauce aux baies roses»

**ET**

### **Deux accompagnement à choisir**

Ecrasé de pommes de terre aux olives, gratin dauphinois, pommes de terre grenailles à l'ail, polenta crémeuse au parmesan

Escalivade, cassolette de légumes, tian de légumes, ratatouille provençale

\*\*\*\*

Trou catalan sup 3. 00 € - Muscat, sorbet abricot

\*\*\*\*

### **Fromage**

Les fromages servis avec salade verte & confiture de cerises

Camembert a la braise, tome de Cerdagne, chèvre

\*\*\*\*

### **Les desserts au choix**

Le Fabuleux chocolat "Croustillant praliné, crémeux chocolat noir & mousse chocolat au lait »

**OU**

Le fabuleux fruits rouges "Croustillant, crémeux fraise & fruits rouges, mousse fruits rouges

**OU**

Assortiment de mignardises

OU

Pièce montée 2 choux supp 2€