



Les Marmites Gourmandes A partir de 69€

Prix :69,00€

Le vin d'honneur

Fontaine de Citronnade maison

Punch ou soupe Champenoise

Wrap aux légumes

Tartelette Ibérique

Ceviche de lotte, citron vert & baies rouges

Navette façon hot dog

Mini burger de foie gras & oignons confits

Crevette rôtie à l'ananas

Focaccia chèvre & compotée de figues

Tataki de thon au sésame & Wasabi

Bar à saumon

Découpe de saumon fumé maison, beurre au yuzu, wasabi, tartines de pains spéciaux

Atelier jambon ibérique guijuelo

Découpe de jambon accompagnée de pan con tomate

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" 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

Montoya Traiteur

Pièce montée 2 choux supp 2€