



## Tentation à partir de 65 €

Prix : 65,00€

### Le vin d'honneur

Fontaine de Citronnade Maison

Punch ou Soupe Champenoise

Navette façon hot dog

Tartelette Ibérique

Ceviche de lotte, citron vert & baies rouges

Bun's de saumon fumé

Mini burger de foie gras & oignons confits

Wrap aux légumes

Focaccia chèvre & compotée de figues

Tataki de thon au sésame & Wasabi

### La planxa

Gambas «Marinade Epicée»

Calamars «Marinade huile d'olive & ail

Bœuf Marinade «Marinade soja & chili

Magret «Marinade miel

### Mise en bouche au choix, supplément 4€

Verrine d'escalivade et anchois

Verrine de pannacotta au chèvre et 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»

## **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 supplément 3 € - Muscat, sorbet abricot

\*\*\*\*

## **Fromage**

Les fromages servis avec salade verte et confiture de cerises

Camembert à 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€