



Promenade Gourmande en 4 temps

Prix :87,50€

Pour se rafraîchir

Une citronnade parfumée parfaitement désaltérante.

L'apéro convivial -Cocktail d'une durée de 2h00 composé de 18 pièces & 2 ateliers culinaires

Les bocaux - À déguster sur nos croustilles de pain maison

Anchoïade et légumes du marché

Tapenade d'olives noires confites

Curry de saumon fumé

Houmous au tahiné

Douceur de betterave au miel et thym

Les planches - À partager, servis avec pains de campagne

Chiffonade de jambon Serrano

Terrine de campagne au romarin

Voile de jambon au torchon

Rosette de Lyon

Figues séchées, pickles de radis

Les fraîcheurs - À savourer sur coupelles

Riste d'aubergines à la provençale

Courgette rôties à la menthe fraîche

Champignon ricotta pesto

Les pièces froides - À dévorer sans modération

Mets d'ici

Moelleux d'olives, brandade et orangette

Pain d'épice de foie gras, gelée de coing

Moelleux poivron et pancetta

Blinis d'espuma de gorgonzola

Croquante de fricassée de poulpe au pastis

Rillettes de crabe au yuzu et groseille

Carré de magret fumé, douceur de carottes

Saumon fumé, douceur de wasabi

Les pièces chaudes - Attention c'est chaud !

Vol au vent chèvre miel et fleur de thym

Corolle de massalla et brousse

Pissaladière maison à l'anchois

La plancha - Cuit sur place, à déguster le plus rapidement

Gambas marinées au saté thai

ET

Poulet mariné au curry et citron vert

ET

Tronçons de figatelli & chorizo grillés

Les bruschetta - Garnis de saveurs méditerranéennes

Riste d'aubergine, parmesan & roquette

OU

Escabèche de sardines, pickles d'oignons

La découpe - Découpé par un chef

Jambon serrano découpé sur place

OU

Mets d'ici

Saumon gravlax à l'aneth

Les mini-burgers - Cuits, montés, et dressés devant vous.

Boeuf, cheddar, confit d'oignons

OU

Poulet, crispy d'oignon & moût de raisin

Les méridionales -Une véritable (re) -découverte régionale

Moules flambées au pastis

OU

La rouille du pêcheur d'Aigues-Morte

Les fritures - Sortie de la friteuse, c'est encore meilleur !

Tempura de légumes

OU

Frites de panisse, crème d'ail

Les smoothies - Un petits jus frais plein de pep's

Melon de cavaillon & menthe

OU

Fraise, pomme & basilic

A Table

Menu 4 temps

La mise en bouche

Velouté froid de petits pois, brousse fraîche, germes & fleurs de saison, huile d'olive AOP Château Virant

OU

Chutney de tomate cerise au balsamique de Modène IGP, rapé de ricotta salata. pistou de roquette aux pignons

OU

Mets d'ici

Crèmeux de courge au lait de coco, gressin drappé de lard fumé, graines du potager

OU

Raviole de fromage de banon AOC, demi-glace de champignon, pousse de petits pois

Le plat

Suprême de pintade, sauce à l'ail noir, écrasée d'Agata à l'huile d'olive, légumes racines caramélisés

OU

Gigot d'agneau de Provence, confit au foin de crau, petit d'épeautre bio au jus, cébettes et tomates cerise justes saisies

OU

Saumon bio au citron vert et piment d'Espelette, risotto safrané au Reggiano, vierge de tomate du marché

OU

Filet de cabillaud, crumble de basilic, sauce à l'Amaretto. palet d'amandine, fenouil rôti

Le fromage

Planches de fromages : camembert, bûche de chèvre, Comté entre deux, bleu d'Auvergne

Fruits sec & confiture

Le dessert

Le gâteau de célébration - Au choix

Pièce montée traditionnelle, décorée de nougatine, 2 choux / personne

OU

Le naked-cake, aux fruits rouges ou exotiques, à la chantilly mascarpone

ET

Les tartes paysannes

Pomme cannelle.

Rhubarbe crumble d'amande

Abricot, noisette concassée

Fruits exotiques, noix de coco