

# Délicieux menu 4

Prix :53,50€

**Vin d'honneur** (5 au choix soit 8 pièces environ/p):

Gaspacho (1 au choix : traditionnel ou revisité (selon saison ; petit-pois & menthe, melon & basilic, pastèque, ...)

Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru

Mini tatin oignons caramélisés

Mini club (1 au choix : Fraîcheur (jambon, chèvre frais & ciboulette) ou Nordique (saumon & aneth) ou Matelot (rillettes de la mer) ou Veg (chèvre frais, tomates séchées, basilic))

Crudités & houmous

Macarons (1 au choix : tapenade ou Foie gras & pain d'épices)

Mini cupcake (1 au choix : Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette & thym) ou Oriental (carotte & cumin))

Panacotta (1 au choix : saumon & cube acidulé ou Poivron & chapelure d'olives noires)

Mini cuillères (1 au choix : Ceviche ou Moules en escabeche ou à la Thaï ou caviar d'aubergine, débris de Féta, coriandre fraîche & sésame)

**Autres options pour le vin d'honneur**

Découpe de jambon Serrano (accompagné de Pan con Tomate) +2.50€/p

Découpe de saumon fumé (accompagné de gaufres et de crème à l'aneth) +3.50€/p

Brasucade + 2€/p

Animation plancha+2€/p : Bœuf (provençale ou Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta en mini sucettes ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+0.50€/p)

****

**Entrée** (1 au choix. Servie à l'assiette)

Tatin de tomate ou d'oignons caramélisés, Pélardon & miel sur lit de mesclun

**OU**

# Cocottes Gourmandes

Dôme de courgette, croustillant parmesan, chapelure d'olives noires sur lit de mesclun

**OU**

Dôme saumon, cœur mangue, croustillant coco sur lit de mesclun

**OU**

Dôme foie gras, cœur figue, croustillant épicé sur lit de mesclun

**OU**

Ceviche +3.50€

**OU**

Tartare de St Jacques +7€/p

****

**Plat** (1 au choix. Servi à l'assiette)

Filet mignon de Porc (ou de veau +4€/p) en croûte d'herbes, Boulgour & courgettes sautées aux herbes

**OU**

Médaillons de poulet fermier farcis aux saveurs du Sud, Légumes du soleil & Palet de polenta dorée

**OU**

Médaillons de magret de Canard en sucré/ salé, cuisson basse température, réduction de vin rouge & Mousseline de patates douces épicée légèrement

**OU**

Pluma de porc ibérique, pipérade au chorizo & écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive +2€/p

**OU**

Rôti de lotte lardé, pesto rouge, tomate à la provençale & riz coloré

**OU**

Dos de cabillaud , crème et écailles de chorizo, tomate provençale & Palet de polenta dorée

**OU**

Médaillons de Flétan farcis, Chapelure d'olives noires, crème d'ail & écrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffe (+2€/)

****

**Buffet de Fromages** (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4.40€/p)

****

**Buffet des Desserts** (au choix)

# Cocottes Gourmandes

Assortiment d’entremets. Au choix : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraisier (en saison)

**OU**

Assortiment de mignardises x5 (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)

**OU**

Entremet XL & assortiment de mignardises x3