



Menu Velours

Prix :95,00€

Apéritif

1 coupe de champagne Jacquart

OU

1 verre de kir au blanc de blanc

OU

1 verre de sangria

OU

1 verre de Punch maison

Soft

6 pièces de cocktail

Tapenade et anchoiade

Amuse bouche

1 Entrée à choisir

Lunette al tartuffo au consommé de canard, cappuccino aux cèpes et truffe, oignons frits

OU

Carpaccio de noix Saint-Jacques et homard à l'huile de vanille, tabac d'herbes

OU

Tataki de thon au piment d'Eslette, mini ratatouille croquante à la fleur de thym, réduction balsamique à la pomme verte

OU

Ballottine de foie gras mi-cuit aux 5 épices, chutney d'abricots et pain d'épices

1 Plat à choisir

Filet de bar poêlé à l'huile d'olives et fleur de sel, coeur d'artichaut violet à l'huile de truffe et copeaux de parmigiano reggiano

OU

Médailillon de lotte au jambon cru et tomates confites, tombée de jeunes pousses d'épinard, légumes safranés, écume de poivre noir

OU

Filet mignon de veau rosé, écrasé de pommes de terre à l'huiles d'olives, jus court aux olives noires

1 Dessert à choisir

Biscuit castel noisette, panacotta à la pistache, sauce grand arabica

OU

Minestrone de fruits frais, riz au lait et à la vanille Bourbon, tuile et jus au caramel

OU

Biscuit macaron à la framboise, crème diplomate vanillée, assortiments de fruits rouges

OU

Palais croustillant praliné et chocolat noir, crème chantilly

OU

Pièce montée

Café

Petits fours

Mignardises

AOC Château de Beaupré Côteaux d'Aix en Provence (AOC) blanc, rouge et rosé (1 bouteille/3 personnes)

Eaux plates et gazeuses