



Menu Satin

Prix :80,00€

Apéritif

1 kir au blanc de blanc

OU

1 verre de sangria

OU

1 punch antillais maison accompagné de softs

6 pièces de cocktail

Tapenade et anchoïade

Amuse bouche

1 Entrée à choisir

Charlotte d'avocat et chair de crabe parfumée au gingembre, bavarois de homard et perle de saumon

OU

Pressé de légumes provençaux aux olives, bouquet de roquette et huile de truffes

OU

Canelloni de saumon au fromage de chèvre et fines herbes, tuile de parmesan, mesclun de jeunes pousses

OU

Fondant de tomates confites, mozzarella au pistou, réduction balsamique

1 Plat principal à choisir

Filet de dorade royale rôti, tian de légumes, huile vierge aux olives hachées

OU

Dos de sandre et foie gras poêlé, rattes et champignons du moment, jus de porto et échalotes

OU

Magret de canard rôti au miel de romarin, crumble aux 2 pommes et noix grillées

OU

Noix de selle d'agneau rôti aux olives, raviole ouverte de chèvre frais, jus court au thym

1 Dessert à choisir

Sablé à la myrtille, mousse de fromage blanc à la vanille bourbon, sirop de fruits rouges

OU

Comme un tiramisu aux fraises et basilic, amandes caramélisées

OU

Délice croustillant au chocolat noir, tuile de pain d'épice, shot de caramel à la cannelle

OU

1/2 sphère de mousse au citron vert, pain de gênes, tartare de mangue et ananas à la citronnelle

OU

Pièce montée

Café avec Petits fours

Vin IGP Lou Bassaquet

Coteaux d'Aix en Provence blanc, rouge, rosé (1 bouteille/3,3 couleurs confondues)

Eaux plates et gazeuses