



Menu Flanelle

Prix :85,00€

Apéritif

Kir au blanc de blanc

Punch Antillais maison

Whisky

Pastis

Martini

Softs à discrétion

12 pièces de cocktail

2 brochettes à la plancha

2 mini cassolettes

4 plateaux : charcuterie, légumes crus et anchoiade, bouchées japonaises, fruits de mer

Amuse bouche

1 Plat à choisir

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

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

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

Nois 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

Comme un tiramisu aux fraises et basilic, amandes caramélisées

Aquabella

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

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

Pièce montée

Café

Petits fours

Mignardises

Vin IPG Lou Bassaquet, blanc, rouge et rosé (1 bouteille/3 personnes)

Eaux plates et gazeuses (1 bouteille/3 personnes)