



## **Menu mariage en Provence**

Prix :79,00€

**Rafraîchissement et accueil des invités par nos maîtres d'hôtel**

Citronnade, orangeade, sirops bio, cocktail détox ( concombres gingembre), etc ..

**ET**

Dégustation de biscuits Provençaux

\*\*\*\*

**Cocktail et vin d'honneur**

12 pièces salées servies au plateau

**ET**

2 ateliers

\*\*\*\*

**Mise en bouche (quelques exemples)**

Cappuccino de cèpes et truffes

Royal Saint-Jacques, jus homardine

Soupe glacée courgettes, basilic (vegan)

Velouté de lentilles Bio du Var, chantilly au lard fumé

Panna cotta parmesan et petits pois primeurs

\*\*\*\*

**Plats : (quelques idées et nous pouvons vous proposer d'autres plats suivant vos envies )**

Médailon de lotte, coquillages et légumes rôtis, raviolis à la brousse et citron confit ; jus d'une bouillabaisse en soupière, rouille et croûtons.

**OU**

Risotto fregola sarda (petites pâtes rondes sarde) aux truffes, filet de loup sur peau et jus de rôti, légumes "Paysans"

**OU**

Suprême de volaille fermière " Label Rouge", farce fine aux girolles, mozzarella fumée et dauphinois aux truffes

**OU**

Compressé de boeuf, Dauphinois aux truffes, carottes fanes bio rôties au beurre frais et jus d'une daube

**OU**

Filet de boeuf français, sauce périgieux et purée aux truffes, légumes au sautoir

**OU**

Quasi de veau / cuisson basse température / sauce limoncello / polenta gratinée au vieux parmesan , huile de basilic

\*\*\*\*

## **Fromages**

À votre convenance ; au plateau, assiette, buffet , ou, pas de fromage; et nous pouvons prévoir un trou Provençal à la place, ou bien, un avant-dessert , donnez-nous vos envies et nous saurons les interpréter.

\*\*\*\*

**Dessert :** réalisé par un maître pâtissier formé par un MOF (Meilleur Ouvrier de France)

Pièce montée choux, macarons, avalanche de desserts, assiettes gourmandes... Selon vos souhaits

Nous prévoyons 4 desserts par pers, en taille café gourmand

\*\*\*\*

## **Dans la nuit**

Retour du fromage et charcuterie plus pain frais et en option payante : Croque monsieur, soupe au pistou , coquillettes aux truffes , mini burger , etc ...