



Menu Le Gourmand

Prix :75,00€

APÉRITIF

Planteur, jus de fruits ou sodas (1 par personne)

ENTRÉE

Rouget-barbet, sablé parmesan cacahuète, fraîcheur végétale

OU

Foie gras de canard, chutney fraises rhubarbe

PLAT

Filet de Saint-Pierre, risotto aux petits légumes, écume épicée

OU

Filet de bœuf, pommes grenaille, girolles, petits légumes, jus court

DESSERT

Pièce montée en choux (3 par personne)

OU

Wedding cake

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes (bouteille suppl. 25€)

Une bouteille d'eau minérale ou gazeuse pour trois personnes (bouteille suppl. 4€)

Café ou thé

OPTIONS

La Chicoumeille

Buffet de fromages affinés et sa confiture maison (Option 5 € par personnes)

Menu enfant : 20€ incluant un plat, un dessert et une boisson. (Possibilité sous forme de buffet)

Buffet "vin d'honneur" : option 1 à 10 € (environ 1 heure). Option 2 à 25 € (environ 2 heures)

Buffet « cocktail » option 1 et 2

Gaspacho andalou

Tartare de melon à la menthe

Wrap de saumon et fromage frais

Assortiment de fritures

Tomate mozzarella pesto

Houmous, carottes cumin, tapenade

Pain surprise

Anchoïade de légumes de saison

Buffet « La terre »

Jambon serrano découpe (70 personnes minimum)

Toast de foie gras

Comptoir de charcuterie

Mini navettes au sésame de magret

Buffet « La mer »

Dégustation d'huîtres de Bouzigues (écailler)

Moules panées

Crevettes roses

Saumon Bellevue (40 personnes minimum)