



Menu tout inclus

Prix :85,00€

Apéritif

Punch des îles 1 verre / pers

6 pièces cocktails + 2 verrines

Atelier

La découpe de jambon Serrano et ses petits pains à la tomate

Découpe de foie gras entier, pain de campagne, chutney de mangues et figues, assortiment de fruits secs

Atelier autour du brasero : Crevettes marinées à l'ail rose de Lautrec & brochette de poulet fermier mariné

Mise en bouche

Tataki de thon au sésame noir

OU

Délice de saumon gravlax

OU

Noix de Saint Jacques au piment d'Espelette et jambon de Lacaune

Les plats

Château filet de veau aux senteurs de banyuls

OU

Châteaux filet de bœuf sauce morilles

OU

Duo de bar & cabillaud rôti

ET

Accompagnés de roses de pommes de terre & pointes provençales

Le Pré Saint Georges

L'ardoise de fromages affinés - 3 variétés au choix

Brie de Meaux Comté 12/18 mois /Roquefort vieux Berger/Cœur de chèvre fermier Chèvre cendré /Brebis basques

ET

Confiture de cerises noires

Le dessert

"Le Grand buffet champêtre" (un incontournable pour les gourmands)

Pièce montée

OU

Fraisier

OU

Royal chocolat

ET

Assortiment de mignardises

Options 20€/personne

Vin rouge, rosé et blanc Domaine Sarabelles 1 bouteille /4personnes

Champagne 1 bouteille /5 personnes