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

****

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