



Complicité

Prix :85,00€

Rafraîchissement à votre arrivée

Citronnade & eau pétillante fraise basilic

10 pièces cocktail froides et chaudes

Pic de gambas au curry ou pesto et chips de chorizo

Verrine méditerranéen tomates fraîches, concombres, poivrons verts et rouges, oignons

L'intemporelle sucette chèvre romarin et glaçage mangue

Croustillant amandes grillées – domino de foie gras – glaçage griottes

Muffin saumon courgette

Makis à la truffe

Mini pain burger – foie gras au porto – chutney d'oignons au miel corse.

Mini burger bœuf et cheddar (chaud)

Mini navette – carpaccio de bœuf mariné citron et câpres

Assortiments d'acras, bouchées menthe, nems et samoussa (chaud)

ET

Les softs pendant l'apéritif

4 animations culinaires (à déterminer) ****

Mise en bouche

Foie gras mi- cuit et sa figue rôtie à la cannelle de Ceylan.

OU

Ravioles de langoustines, épinards frais, pignons, jus corsé de crustacé

OU

Poêlée de Saint-Jacques avec son velouté de vitelottes

Plats

Magret de canard aux pêches de vignes rôti au miel du haut var et ses légumes de saison, mousseline de patate douce

OU

Noisette de veau glacé au romarin, tombé de pleurotes et ses légumes de saison, polenta crémeuse.

OU

Filet de bœuf en tournedos, pignons et girolles, jeunes légumes au beurre fumé et pommes darphin

OU

Filet de bar, beurre blanc à la marjolaine et légumes de saison, écrasé de pomme de terre l'huile d'olive extra vierge de matera

Fromages

Planche de fromages proposée par notre maître fromager « Comptoir des Fromages » servi à table

Confiture de saison et mesclun avec noix, pain aux céréales.

Dessert

Pièce montée (2 choux par personne)

Assortiments gâteaux de soirée (2 par personne)

Brochette de fruits frais (1 par personne)

Tarif comprend

Pain individuel (1pers.), Eau plate et gazeuse servi lors du dîner (bouteille en verre), glaçons, café Nespresso et thé servi au buffet