# Menu Marius

Prix :90,00€

**Vin d'honneur**

10 pièces cocktail

**ET**

2 animations culinaires à choisir

****

**Entrée**

Crespeou provençal et coulis de tomates anciennes, mesclun à la tapenade verte

**OU**

Tartare de saumon/Saint Jacques à la coriandre et crémeux de pois verts au sésame

**OU**

Terre et mer de foie gras et gambas en sucré/ salé (foie gras aux épices, gambas, tartare mangue et ananas)

****

**Plat**

Filet de bœuf sauce aux morilles, polenta crémeuse et confit d'oignons

**OU**

Carré d'agneau au thym citron, tatin de tomates et courgettes, jus court au cassis

**OU**

Filet de veau rôti au sautoir, panisses aux olives vertes, crémeux d'ail confit

****

**Fromage**

Sélection de fromages affinés au plateau, petite salade verte et ronde des petits pains spéciaux

**OU**

Cabécou mariné au poivre mignonette et huile d'olive des Baux

*****

**Dessert**

Pièce montée en macarons (4/pers) ou en choux (3/pers) ou Wedding cake et 3 mignardises

**OU**

Buffet de desserts : 2 entremets au choix et 3 mignardises au choix