



Menu Mariage

Prix :40,00€

Entrée//

- *Tartelette légère à la ricotta parfumée à la menthe fraîche et à la ciboulette, crumble de pain doré au parmesan et aux épices italiennes, émulsion de tomate fraîche à l'ail et au basilic
- *Eclair gourmand au saumon fumé, garni de fromage frais aux noix et à la ciboulette servi sur lit de mesclun croquant
- *Duo rafraîchissant de tartare de pastèque et de melon, dés de feta, basilic et graines de sésame torréfiées
- *Carpaccio coloré de tomates anciennes, coeur de straciatella crémeuse, filet d'huile d'olive sicilienne infusée au basilic et à l'ail accompagné de pain italien croustillant.

Plat//

- *Involtini de boeuf fondant farci à la mozzarella et à la sauge, oignons confits accompagné de sauce tomate à la courgette et d'un écrasé de pomme de terre au parmesan.
- *Porc du Ventoux servi avec ratatouille aux légumes du sud, grenailles sautées à l'ail et au romarin
- *Dos de cabillaud nacré sur lit de purée onctueuse accompagné d'une carotte caramélisée, de courgette à l'ail et d'une mayonnaise maison aux fruits de la passion, crumble de pain au curry (+5€)
- *Aiguillettes de poulet confites au four accompagnées de taboulé frais au concombre et à la menthe fraîche, raisins blonds, oignons croustillants, pois chiches, sauce yaourt au zaatar et à la feta, servies avec des triangles de pain libanais.
- *Gnocchis sardi nappés d'une sauce tomate maison au basilic et aux aubergines, crumble de pain, coeur de burrata crémeux, parmigiano reggiano