



Découverte des animations culinaires pour le vin d'honneur

Prix :8,00€

Prince Nordique 30g/personne

Découpe de saumon mariné aux senteurs anisées devant les convives

Pain Nordique et Beurre de céréales

Trésor de nos basses-cours 30g/personne

Foie gras poêlé en animation avec chutney de figues

ET

Découpe de terrine de foie gras maison mi-cuit

La Plancha 50g/personne (2 au choix)

Emincé de bœuf aux oignons

Coquille Saint-Jacques ou gambas en persillade

Magret de canard mariné aux oranges

Pièce de gigot d'agneau au thym

Cubique de saumon au citron confit

Atelier burger

Bœuf, paprika, cheddar, sauce tartare, salade verte

Magret de canard, compotée d'échalotes, chutney de pommes, salade verte

Saint-Jacques, étuvée d'épinards sauce au curry

Découpe de jambon cru 80g par personne

jambon cru

Dégustation d'antipasti et de Parmigiano Reggiano

Atelier Veggie

Socca , Crackers aux graines

Chips de légumes

Rillettes de lentilles et petits pains

Découverte des huiles d'olive de Provence

Huiles d'olive vierge AOC fruité noir, fruité vert

Parfumée : huile citron basilic, huile piment estragon, huile romarin/thym, huile vanille/poivre de Sichuan

Pain blanc, croûtons, fromage de chèvre du Ventoux, tomates

Mozzarella di Buffala

Découverte des spécialités culinaires provençales

Dégustation de tapenades vertes et noires, olives noires de Nyons et de Nice, caviar d'aubergines, tomates séchées et tartare de tomates, poivronnade, thoïonnade, petits chèvres frais crémeux et affinés, légumes frais.