



Vin d'honneur + Menu Marius

Prix :95,00€

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)

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

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

Pièce montée en macarons (4/personne) ou en choux (3/personne) ou Wedding cake

Et 3 mignardises

OU

Buffet de desserts :

2 entremets au choix **ET** 3 mignardises au choix