



Menu Provence

Prix :85,00€

Entrées

Veau cuit à basse température servi comme un carpaccio sur un fin sablé parmesan et chèvre frais, sauce tartare et condiment

OU

Tartelette sablée et légumes croquants façon macédoine aux crabes, gambas rôties et crème de choux fleur, jeunes pousses de roquette

Plats

Filet de canette cuit rosé à basse température et laqué au miel du Mas, mousseline de légumes et panisses frites

OU

Pavé de cabillaud rôti sur un confit de légumes du soleil et ail noir, mousseline de pommes de terre et coulis de poivron doux

Buffet de desserts

Entremets aux deux chocolats et praliné cacahuète, coeur caramel salé

OU

Gâteau mousseline vanillée et fruits rouges du moment

OU

Pavlova aux fruits frais de saison

OU

Fruits de saison rafraîchis au bouillon thaï

OU

Pièce montée de choux

Eaux minérales (plate et gazeuse), thés et cafés inclus