



## Menu Mariage

Prix :135,00€

### Apéritif

Open bar 1 heure : Prosecco, vins et soft

Jus de fruits et sodas

3 canapés au choix

\*\*\*\*

### Entrée

Carpaccio de tomates anciennes, vinaigrette aux pommes bio et pickles d'oignon (selon la saison : juillet à septembre)

Saumon gravlax note de gingembre, crème au citron confit

Tartare de tomate, burrata en deux façons

Salade de poulpe aux délices de nos côtes (olives taggiasca, tomates séchées au soleil , grenades, agrumes)

\*\*\*\*

### Plat

Ballotine de volaille sur purée de pommes de terre et jus corsé à la truffe

Bar cuit en papillote et ses légumes oubliés

Filet de daurade et déclinaison de carottes

Demi-magret de canard rôti sur sa peau, pomme de terre ratte, pleurotes et sauce au poivre

\*\*\*\*

### Dessert

Salade de fruit de saison au sirop de rose

Tarte fraise et crème pistache

Tarte au citron déstructurée

Panna cotta aux fruits rouges

Pièce montée choux caramel ou gâteau des mariés (supplément +13€/personne)

\*\*\*\*

Forfait boissons : 1/2 bouteille AOC Côtes de Provence par personne (3 couleurs), eaux minérales et café