



LE MENU GROUPE SPECIAL FETES

70 € / pers

*Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance,
Valable du 1er Décembre au 31 Janvier*

AMUSE-BOUCHE

Noix de St-Jacques poêlée, Mousseline de Panais

ENTREE

Tartare de Loup de Méditerranée,
Blinis à la Crème de Corail d'Oursin

PLAT

Pavé de Cerf façon Rossini,
Panisses croustillantes aux Châtaignes

DESSERT

Religieuse Framboise-Coco,
Sorbet Champagne



MENU PORTALIS

45 € / pers

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.

ENTRÉE

Salade de poulpe aux pomelos,
Tuile à l'encre de seiche

PLAT

Filet de dorade royale,
Risotto d'épeautre aux cébettes

Ou

Suprême de pintade contisée aux pleurotes,
Mitonnée de légumes au beurre d'estragon

DESSERT

Panna cotta noix de coco,
Tuile sésame, sorbet ananas



MENU CÉZANNE

65 € / pers

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.

ENTRÉE

Carpaccio de maigre,
Légumes pickles

Ou

Fine tarte de champignons d'automne,
Emulsion jambon cru

PLAT

Loup de Méditerranée,
Parmentier de pomme de terre ratte aux huîtres, émulsion iodée

Ou

Noix de veau rôtie,
Mousseline de butternut et châtaigne

DESSERT

Poire Belle Hélène,
Sorbet Poire Williams

Ou

Bavarois de chocolat,
Crème vanille



MENU VASARELY

85 € / pers

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Duo de foie gras de canard,

Coing confit aux épices

Ou

Salade coco blanc,
Gambas aux condiments

PLAT

Lotte pochée au safran,
Chips de lard, compote de chou rouge au cidre

Ou

Filet de bœuf aux girolles,
Ecrasé de pomme de terre ratte à la truffe

FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés de M. Lemarié

DESSERT

Déclinaison texture chocolat, sorbet banane

Ou

Tarte au citron, sorbet limoncello

Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte



MENU DÉCOUVERTE

120 € / pers

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives, choisi à l'avance.

AMUSE-BOUCHE

Pressé de volaille et foie gras, chutney de fruits

ENTRÉE

Salade de homard Breton à l'huile de verveine

PLAT

Duo de noix de St-Jacques et foie gras poêlé,

Mousseline au panais

Et

Selle d'agneau farcie aux olives Taggiasche,
Gnocchi de farine de châtaigne

FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés de M. Lemarié

DESSERT

Pralin truffe, nougatine et glace au topinambour

Eau minérale, café & mignardises, vin à la carte



MENU ENFANT

20 € / pers

ENTRÉE

Assiette folle

PLAT

Volaille avec garniture au choix

Ou

Poisson avec garniture au choix

DESSERT

Glace au choix

Soft drink



LES BOISSONS

FORFAIT APERITIF PRESTIGE – 20 € / pers

Tarif indicatif avec Champagne à partir de 8 personnes

3 canapés par personne, assortiment d'olives Provençales et
agrémentés salés

Duval-Leroy (1 bouteille pour 6 personnes),

Jus de fruits, eau minérale à discrétion

Pour toute autre demande, merci de nous consulter.

FORFAIT BOISSONS 1 – 15 € / pers

Côtes de Provence (1 bouteille pour 3 personnes),

Eaux et Café compris

FORFAIT BOISSONS 2 – 20 € / pers

Côtes de Provence Cassis blanc et Bandol rouge (1 bouteille pour 3 personnes),

Eaux et Café compris

FORFAIT BOISSONS 3 – 28 € / pers

Bourgogne, Chablis blanc - Gevrey-Chambertin rouge (1 bouteille pour 3 personnes),

Eaux et Café compris