

## COCKTAIL APERITIF

### Le verre d'accueil

Le granité de melon à la menthe fraîche (en saison)

### BUFFET

Les grandes panières de crudités  
Pour accompagner nos anchoïades et tapenades maison

### AU SERVICE PLATEAU

#### EN FROID

Sphère de chèvre miel - romarin - fine gelée betterave en sucette  
Saumon fumé - mousseline ciboulette ,Caviar de citron sur son blini  
Profiterole graine de fenouil, Fromage Apenzeler  
Foie gras façon opéra, Sésames grillées et vin rouge  
Tartelette courgette jaune , Moutarde et Copeaux de poutargue

#### EN CHAUD

Croque comté – Parme – champignons  
Petite bouchée de veau , basilic et pignons – sauce crustacés pastis  
Le véritable accras, sauce citron- basilic – huile d'olive  
Tempura de feta, sauce tzatziki  
La pissaladière aux oignons confits ,sur pain à focaccia  
Les cornets à partager ,Frites de panisse

### LES ANIMATIONS

La plancha terre Magret de canard et volaille marinés, figatelli  
Découpe de saumon gravlax, sauce à la ciboulette, pain de seigle  
La plancha mer Supions en persillade, gambas, saint Jacques,  
Découpe de Jambon cru, condiments, gressins, olives taggiasches,  
Italien Risotto flambé dans sa meule de parmesan  
Notre foie gras de canard mi- cuit , confitures, pain brioché  
Plateau d'huîtres, plateau de crevettes décortiquées et ses sauces  
Foie gras poêlé, abricots rôtis, pain de campagne tranché

## LE DINER

Pour une ambiance chic et décontractée, nous vous proposons notre formule BARBECUE. Une sélection des meilleures pièces du boucher vous sont proposées, toutes grillées devant vous

### Poste chaud (BBQ+PLANCHA) animation culinaire

#### VIANDES

Les cotes de bœuf présentées et détaillées  
Les échine de porc  
Les petites saucisses italiennes

#### POISSONS

Gambas au beurre pescadou  
Petits filets de dorade royale grillés sauce vierge

#### Le buffets des accompagnements

Gratin Dauphinois à l'ancienne  
Ratatouille maison

...

L'assiette de fromages affinés et mesclun  
(1 / table)

...

#### DESSERT

La pièce montée en choux ou macarons

Et,

**NOS GATEAUX A LA DECOUPE :** " Lou Pechou : Biscuit amande, crémeux abricot, marmelade pêche abricot. Manjari : Biscuit amande, praliné feuillantine, mousseline chocolat noir, crème brûlée vanille..

Et,

Pièces gourmandes individuelles.

Tartelettes aux fruits royal chocolat croustillant , éclair café,

Et,

Verrines gourmandes: Crème brûlée sur confit d'orange, tarte au citron revisitée, soupe de fruits

...

Evian & Badoit (Bouteilles en verre)

Notre Café

...

**Menu décontracté**