

**Menu Dégustation**  
**(boissons incluses)**

Mise en bouche

\*\*\*\*

Tartare de saumon aux huîtres  
OU  
Terrine de foie gras aux piquillo's et son condiment

\*\*\*\*

Dos de bar poêlé à l'unilatérale sur une fondue de jeunes poireaux parfumés aux agrumes  
OU  
Filet de Saint-Pierre sur une étuvée d'artichauts barigoules

\*\*\*\*

Pièce de veau au jus réduit et son gratin Dauphinois  
OU  
Caille en son chou, caramel de Banyuls et gratin Dauphinois façon Grand-Mère

\*\*\*\*

Buffet de desserts

**Accords Mets & Vins inclus au menu**  
**(Vins régionaux, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé)**

**A NOTER POUR NOS MENUS :**

*Notre Chef vous proposera un menu personnalisé  
selon vos souhaits et avec des produits de saison et de la région.*

*Possibilité de convertir l'entrée et le poisson sous forme de stands tapas servis debout  
dans la continuité du Vin d'Honneur.*

**Menu Prestige**  
*(boissons incluses)*

Mise en bouche

\*\*\*\*

Dégustation de foie gras, servi sous deux déclinaisons

OU

Langoustines marinées à l'aneth et mesclun niçois

\*\*\*\*

Dos de bar sur un crumble de tomates, poêlée de légumes d'été

OU

Filet de Saint-Pierre sur une étuvée d'artichauts barigoules

\*\*\*\*

Granité de saison

(avec ou sans alcool)

\*\*\*\*

Millefeuille de suprême de pintade et farce fine, petits pois frais à la Française

OU

Bœuf en croûte, duxelles de champignons et pommes Ratte rôties

\*\*\*\*

Plateau de fromages de notre région, accompagné de mesclun, fruits secs et confiture

\*\*\*\*

Buffet de Desserts

**Accords Mets & Vins inclus au menu**  
**(Vins régionaux, eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé)**

**A NOTER POUR NOS MENUS :**

*Notre Chef vous proposera un menu personnalisé  
selon vos souhaits et avec des produits de saison et de la région.*

*Possibilité de convertir l'entrée et le poisson sous forme de stands tapas servis debout  
dans la continuité du Vin d'Honneur.*

## **Suppléments**

**Forfait Vins AOC** : Avec le menu Dégustation ou avec le menu Prestige

### **Dégustation de fromages sur plateau**

#### **Granité**

#### **Pièce Montée**

Parfums au choix

*Nos pièces montées seront servies en plus du dessert du menu choisi,  
accompagnées de la décoration adéquate et des scintillants artifices*

#### **Champagne :**

Brut Classique

Veuve Cliquot, Deutz, Mumm

Magnum

#### **Droit de bouchon**

**Candy Bar** : nous consulter

#### **Prestataires sur demande :**

Bar à cocktails et smoothies, photographe, photomaton, groupe de jazz, DJ, magie et close-up,  
maquillage et coiffure

## ***Le Brunch du lendemain (à partir de 20 personnes)***

Exemple de menu qui sera adapté par notre chef en fonction des saisons

### **Bouchées froides**

Viennoiseries  
Plateau de charcuteries  
Quiche au lard paysan  
La terrine rustique de volaille aux aromates  
Les salades de légumes de saison en crudités  
Assortiments de crudités  
Assortiments de fromages  
Mesclun niçois

### **Bouchées chaudes**

Noisette de thon grillé, légumes confits au basilic  
&  
Longe de veau fermier et pomme Charlotte en purée

### **Les desserts**

Tarte aux fruits de saison  
Fruits frais tranchés  
Mousse au chocolat  
Tartelette citron  
Nage d'ananas

### **Boissons Chaudes**

Café, thé, chocolat

### **Boissons Froides**

Jus de fruit, eau minérale

