

MENU DE PROVENCE

Cocktail Aperitif

Ceviche de daurade au lait de coco et graines de grenade

Pissaladière

Omelette à l'aneth, oeuf de saumon et petit suisse

Entree

Gnocchis de pommes de terre, fricassée de moule safranée au fenouil

ou

Pressé de volaille au citron salade de riquette et copeaux de parmesan

ou

Variété de tomates de couleurs et mozzarella burrata, pesto, copeaux de fraise et vinaigre balsamique

Plat

Aumônière d'agneau aux aubergines façon parmigiana, jus simple et polenta crémeuse

ou

Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre et carottes de couleurs juste rôties

ou

Filet de maigre rôti, tian de légumes en chartreuse et panisse sauce poivrade

Fromage

Assiette de fromage de notre sélection

Salade mesclun

Dessert

Clafoutis à l'abricot, compotée de rhubarbe

ou

Douceur chocolatée aux fruits rouges

ou

Mille-feuille aux fraises renversé, jus au fruit de la passion