

## MENU GOURMET

### *Cocktail Aperitif*

Ceviche de daurade au lait de coco et graines de grenade

Mini pissaladière

Barbajuan

Dôme de foie gras au cassis

Petit farci niçois

### *Entree*

Dodine de lapereau aux aubergines, citron confit, rissole d'abats en mesclun

ou

Carpaccio de poulpe, coque et petits anchois au citron confit, gros câpres, tomates confites et pistou émulsionné

ou

Cannelloni artichauts, blettes et épinards gratiné au parmesan, jus de volaille acidulé

### *Plat*

Grenadin de veau, jus court, petits oignons doux et chou pak choi, risotto aux Lantins de chêne

ou

Rouget farcis aux herbes et pignons rôtis au four, réduction de jus, quelques asperges et bruschetta de fenouil au cumin

ou

Epaule de porcelet confite, légumes mijotés et polenta crémeuse, jus à la sauge

### *Fromage*

Petits bouchons de chèvre frais de la ferme de la crous

Salade mesclun

### *Dessert*

Fougassette grasse en pain perdu, mousseux de mascarpone à la violette et compotée de fruits rouges

ou

Douceur chocolatée, feuillantine et chouquette aux fruits exotiques

ou

Tarte au citron de menton, coulis d'agrumes au cidre, meringue au romarin