

MENU « A »
(De Janvier à Avril 2008)
(January to April)

DÎNER
80 €

Amuse bouche

Thon rouge taillé au couteau aux
saveurs orientales et marines.
Oriental-style Red tuna.

Velouté d'asperges vertes et
crémeux de champignons sauvages perlé d'huile d'avocat.
*Green asparagus soup with wild mushrooms cream,
drizzled with avocado oil.*

Magret de canard cuit en cocotte aux pleurotes et
pruneaux d'Agen.
Duck breast Cocotte with Pleurote mushrooms and Agen prunes.

Assiette de fromages affinés.
Plater of aged cheeses.

Crémeux de chocolat-caramel
au cœur de jasmin en velours noir,
jus miroir acidulé à l'aceto balsamico.
*Creamy caramel-chocolate entremet with a jasmin center,
Aceto Balsamico sauce.*

Forfait boisson à 30 € / 30 € *all-inclusive beverage package*

Comprend ½ bouteille de vin de Provence,
eau minérale et café.

Prix nets. taxes comprises

*Nous vous rappelons que le choix du menu doit
nous être communiqué 8 jours avant la date de votre événement.*