

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

**DÎNER**  
**100 €**

Amuse bouche

\*\*\*\*

Minute de thon nappée d'une marinière aux aromates et  
herbes potagères.  
*Minute of tuna topped with a « Marinière » of provencal and garden herbs.*

\*\*\*\*

Queue de gambas et légumes primeurs dans  
une nage corsée à l'orientale.  
*Mediterranean prawn and young vegetables in an  
full-flavoured oriental juice.*

\*\*\*\*

Granité de champagne à la violette.  
*Granité of Champagne and violet.*

\*\*\*\*

Carré d'agneau rôti au four,  
petites tomates confites et royale de basilic, jus perlé au tapioca.  
*Roast rack of lamb, baby tomato confit and « Royale » of basilic,*

\*\*\*\*

Pré-dessert.

\*\*\*\*

Soupe de fraise au balsamique, quenelle glacée à la fleur de sel.  
*Soup of strawberries and balsamic,  
fleur de sel ice-cream.*

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

Comprend 1/2 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.*