

MENU 100€
(D'Avril à Novembre 2008)
(April to November)
DÎNER

Amuse bouche

Méli-mélo de filet de daurade mariné
à la grecque de jeunes légumes d'ici.
*Meli-Melo of Greek-style marinated Sea Bream filets and
young Provencal vegetables.*

Pressé de poireaux au fromage frais et
Caviar de hareng golden.
*Leak and Fromage Frais pâté with
« Caviar » of Golden herring.*

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

Filet de bœuf en cocotte,
quelques bulbes confits, chair d'aubergine,
jus nourri de pulpe d'aromates.
*Beef fillet in a Cocotte, Confit bulbs, aubergine pulp and
aromats full-flavoured juice.*

Pré-dessert.

Farandole de fruits rouges et quenelle glacée à la fleur de sel.
Selected red fruits and salty ice-cream.

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.*