

MENU 150€
(D'Avril à Novembre 2008)
(April to November)
DÎNER

Amuse bouche

Velouté glacé « Terre et Mer » aux coquillages et
champignons sauvages.
*Iced « Surf and Turf » soup of shells and
wild mushrooms.*

Thon rouge taillé au couteau,
Crèmeux d'asperges glacé.
*Sushi-style Red tuna,
iced asparagus cream.*

Noix de Saint-Jacques juste planchée,
Beurre battu aux zestes de citron.
*Scallops « a la plancha »,
lemon zest butter.*

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

Jarret de veau braisé lentement à la pulpe d'aubergines,
Fondant de pommes de terre.
*Slow cooked veal hock with aubergine mash,
potato « fondant ».*

Pré-dessert.

Ananas Victoria rôti au four au sucre de canne.
Cane-sugar roasted Victoria pineapple.

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.*