

MENU 1
DEJEUNER / LUNCH
50 €

Minute de saumon nappé d'une marinière aux aromates,
Pulpe d'aubergines et jeunes pousses.
Minute of salmon topped with a « Marinière » of provencal and garden herbs.

Dos de loup de mer côté peau,
Panisse épicée, jus aux perles du Japon.
Seabass and a spicy « Panisse », Japan pearl juice.

Gratin de fruits rouges, verveine autour de la fraise.
Gratin of red fruit, strawberry and vervain infusion.

MENU 2
DEJEUNER / LUNCH
50 €

Salade caprice à l'émincé de blancs de seiche,
Copeaux de parmesan et pignons de pins.
*Cuttlefish slices, Parmiggiano shavings and
pine nuts « Caprice » salad.*

Noix de jarret de veau braisées lentement aux tomates confites et aromates,
Gratin de zittis.
*Slow cooked veal hock with tomatoes and provencal herbs,
« Zitti » gratin.*

Crème brûlée au parfum de gingembre.
Ginger Crème Brûlée.

Forfait boisson à 20 € / 20 € *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.*