

MENU C
(De Janvier à Avril 2008)
(January to April)

DÎNER 140 €

Amuse bouche

Emiettée de crabe royal en pannequet de saumon fumé et
sirop de betteraves.

*« Pannequet » of Royal crab and smoked salmon,
beetroot sirup.*

Moelleux de thon rouge et patates douces farcies
d'un chutney d'oignons de Cévennes.

Soft cake of Red tuna with onion-chutney stuffed sweet potatoes.

Noisette de lotte autour
du citron jaune de Menton.

« Noisette » of monkfish fashioned with lemons from Menton.

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

Filet de veau et ses raviolis de céleri,
Jus marbré d'huile de truffes.

*Veal fillet and celery raviolis,
truffle oil juice.*

Pré-dessert.

Entremet de moka autour de la précieuse cardamome.

Moka entremet fashioned with cardamom.

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.*