

Menu

Groupes

49€/pers.
tout compris

Minimum 20 adultes et réservation au moins 2 semaines en avance

Kir pétillant, punch, cocktail de jus de fruits, etc.

Mise en bouche froid et chaud

Fondant aux fruits de mer sur un velouté de homard

OU

Tatin de chèvre au miel et confit d'oignon sur lit de mesclun



Filet de Bar rôti, jus aux palourdes façon marinière

OU

Croustillant de noix de joue de bœuf braisée au vin rouge, jus au romarin



Financier pistache-framboise et chantilly à la mascarpone

OU

Tartelette au chocolat et caramel beurre salé

Côte du Luberon blanc, rosé ou rouge, servis à discrétion

Café, thé ou décaféiné

**Choix de vos convives au plus tard
une semaine avant**

