



69€/personne

MENU

Foie gras de canard « Maison »
Chutney d'oignons doux et toast grillé
OU

Assiette de saumon fumé « par nos soin »
Toast grillé, citron et beurre



Magret de canard rôti entier
Ecrasé de pommes de terre, légumes de saison et sauce morilles

OU

Bourride de Flétan et crevettes
Bouillon de crustacés et petits légumes

OU

Mi-cuit de thon au sésame
Sauce Thaï et légumes de saison



Coulant au chocolat, glace vanille

OU

Assiette gourmande

FORFAIT BOISSONS :

Apéritif

1 cocktail maison avec ou sans alcool

Eaux

1 bouteille d'Evian ou Badoit au choix pour 3 personnes

Vins : 1 bouteille pour 4 personnes

ROUGE : AOP Vacqueyras – Victor Bérard

BLANC : AOP St Véran - Domaine des Deux Roches

ROSE : AOP Côte de Provence – Château Saint Maur

Champagne : 1 bouteille pour 6 personnes

Domaine Gremillet

Café offert