

Menu en 2 plats servis à table

Mise en bouche de bienvenue crème brûlée de foie gras

Méli mélo de pousse de salade aux fruits secs croustillant gésiers de canard chaud

Magret fumé et copeaux de parmesan et chips de coppa

Ou

Milles feuilles de foie gras de canard cuisson lente au parfum de Carthagène et sa verrine de confit de figue au pain d'épice

Ou

Milles feuilles d'aubergine saumon parmesan et son mesclun craquant au senteur de basilic

Ou

Brioche au beurre salé farcie aux noix de St jacques à la crème safranée au jus de corail

Trou provençal Ferrine glacée d'abricot à la Carthagène

Pièce de quasi de veau rosé, velouté de langoustine, minute de tomates cerise, flan de patates sarladaise et poêlée de champignons

Assiette de mesclun et son chèvre à l'huile d'olive

Pièce montée

Pain de campagne, eau minérale, café, service et mise de table compris