



**Apéritif :**

Cocktail maison (crème de pêche, Cointreau, Méthode traditionnelle) et 3 Amuses-bouches

**Menu :**

Médaille de tartare de saumon, purée suave d'avocat et crème aigrette

Les poissons de nos côtes, gelée de bouillabaisse

Fine tartelette Provençale et rouget rôti, huile d'olive au basilic

La terrine de lapereau, pruneaux et foie gras

Tarte d'endives et saumon

Le duo de caille et croustillant de ris de veau

La pintade fondante et Mozzarella

Le filet de volaille, petit jus au pain d'épices et à la bière

Fricassé de veau aux olives

Le magret de canard au poivre vert

Le pavé de bœuf aux échalotes confites

Le filet de merlu en robe de saumon fumé beurre Nantais

Le dos de cabillaud aux petits légumes

Le mignon de porc aux champignons

Marquise de chocolat, pruneaux au banyuls

Le palais financier au spéculoos et sa mousse légère au chocolat blanc

Entremets aux trois chocolats, sauce Arabica

La poire pochée aux épices

Le dessert d'Anniversaire ou de Fête

**Boissons :**

Vin blanc du Pays du Gard « Réserve de la Saurine » (Ou équivalent)

Bordeaux rouge « Les Granges de Beaulieu » (Ou équivalent)

Eau, Bière pression, jus d'orange, coca

Café et Mignardises