

M e n u

Mise en bouche

-

Flan d'Écrevisse, arlequin de Légumes, jus de Crustacés

Foie de Canard Poivre doux, Gâteau Semoule et Agrumes, compotée d'Oignons

Cassolette Océane écrémée au Noilly Prat

-

Trou Languedocien

-

Suprême de Pintadeau au Champagne

Grenadin de Veau sauce Cèpes

Gigot d'Agneau de Pays à la broche et son jus de cuisson aux herbes des Causses

-

Gratin de Monalisa, Tomate rôtie Fleur de Thym

Écrasé de Patates douce Vanillé, Croustillant de Légumes de Saison

-

Fromage de Pays

-

Gâteau des Mariés

(Pièce montée, Macarons, Royal Chocolat, Fraisier, Zen, Forêt noire)

Cocktail :

Vol au Vent à la Brandade de Morue

–

Bouchée gourmande véggie Courgette, Menthe

–

Wraps fraîcheur

–

Tapas Istara

(Mirepoix de petits légumes, Chantilly Jambon, Pétale de Tome de Brebis)

–

Foie de Canard comotée d'Oignons des Cévennes, Gâteau Epices, Agrumes

–

Muffin Chorizo

–

Mini Buns, Kefta et Roquette

–

Potage Andalou / Velouté de Petits Pois à la Menthe

–

Bocadillo de Jamon con Tomate

–

Petit Taboulé du Potager en verrine

–

Salade de Poufre et son Aioli en verrine

–

Pétale de Radis noir, Gravlax de Saumon Chantilly Mascarpone citronnée

Les Planchas :

Gambas marinés à la Provençale, snackés

–

Brochette de Volaille Tika Massala