

# Menu Crépuscule



## « Menu Crépuscule »

### • ENTREES AU CHOIX •

Moelleux d'aubergine à la tapenade de chèvre et son mesclun au vinaigre balsamique

*Ou* Millefeuille de foie gras au miroir de figues et son duo de toasts

*Ou* Trilogie de verrines : Saumon en chaud froid, homard et papaye, soupe de cœur de bœuf)

### • POISSONS AU CHOIX •

Ragout de noix de Saint Jacques au Noilly Prat, risotto rouge et blanc,  
Fondue de petits légumes du marché Provençal

*Ou* Gigot de lotte et son coulis de petits légumes au vin Blanc des Costières  
et son petit risotto aux pleurotes

### • TROU CAMARGUAIS •

(Glace vanille et liqueur Camarguaise)

### • VIANDES AU CHOIX •

Magret de canard en Aiguillettes et sa sauce poivrade

Petit gratin de Patate douce des sables, Paris sautés en persillade et méli-mélo de légumes frais

*Ou* Rôti d'agneau dans l'épaule, jus de la Garrigue,  
tresse de pommes de terre au basilic noir du jardin, haricots lardés et flan de courgettes

*Ou* Cuisse de canette confite au poivre vert

*Passage du berger sur sa patinoire d'escargot*

• **DESSERTS** •

Pièce Montée des Mariés (2 choux par personne)

Assortiment de deux mignardises maison (2 pièces par personne)

Panna Cotta caramel, Mille-feuille, Entremet framboise,

Brownie chocolat, tartelette citron, crème brûlée

Brochette de fruits frais et sa fondue de chocolat chaud (1 pièce par personne)

Eau minérale plate, pain et café