

Formule 60€ /pers

Apéritif Champagne

Champagne (1Bt pour 5 pers.), & ses liqueurs fruitées + Soft drinks.

4 canapés froids/pers. aux soins du chef.

Mise en bouche

Tartare de Dorade, condiment de Provence



Entrée

Moelleux de tomates et aubergines, mozzarella Buffala



Plat

Filet de rascasse Sébaste farci, moelleux de pomme de terre à l'aïoli, légumes croquants et Vierge niçoise

Ou

Enroulé de Veau aux olives, frite Panisse, Légumes confits ,Gremolata orange et citron



Fromage

Petit chèvre mariné



Dessert

Carpaccio d'Ananas, cœur de mangue, éclat de caramel au rhum, crumble de coco

Café et mignardises

Boissons

Eaux plates et gazeuses
1/3 vin AOC