

## MENU A 28 EUROS VIN INCLUS

-Ce menu est proposé aux groupes de 15 personnes minimum  
-Un choix unique est exigé pour tous les convives

*Kir de bienvenue*

-----

*Millefeuille de saumon mariné au céleri  
ou Vol au vent aux champignons  
ou Piquillos (petit poivron rouge)  
farcis à la mousseline de Brandade  
ou Tourte Cévenole ( jambon, oignons, noix)  
ou Salade de pâtes fraîches aux fruits de mer  
ou Petits farcis à la mousse de légumes  
ou Œufs pochés sauce vigneronne*

-----

*Dos de merlu gratiné à l'aïoli  
ou Filet de Saumon en crôte de tapenade  
ou Magret de canard au miel des garrigues  
ou Souris d'agneau aux épices douces  
ou Daube de joues de bœuf au vin de Collorgues  
ou Rumsteak de bœuf, jus à l'échalote*

-----

*Tarte amandine aux raisins et muscat doux  
ou Crumble d'ananas au fruit de la passion  
ou Soufflé glacé au grand marnier  
ou Chocolatine à la framboise  
ou Poire au four farcie au praliné*

-----

*Café*

-----

*Vins régionaux Blanc et Rouge  
(1 bouteille pour 3 personnes)*