



**Propositions menus à 15 euros
pour les groupes**

Eté

Hiver

Entrées

- nougat de brousse aux herbes
- terrine de légumes de saison
- tellines à la provençale
- salade de penne, olives, tomates et basilic
- purée de pois chiche au cumin
- salade grecque

- omelette aux châtaignes
- velouté de potiron
- tellines à la crème de thym
- salade forestière

Plats

- gardianne de taureau
- poulet rôti au romarin
- bourride provençale

- rôti de porc aux pruneaux
- sauté de poulet à l'estragon
- cuisse de canard confite et lentille du puy

*Tout nos plats sont accompagnés de riz,
pomme de terre, légumes*

Desserts

- tarte aux citrons
- faisselle aux fruits rouges
- crème caramel
- sorbet de saisons

- tarte aux pommes
- brazo de gitano
- glace au pain d'épices et noix caramélisées

Boissons

¼ vin et 1 café



**Propositions menus à 18 euros
pour les groupes**

Eté

Hiver

Entrées

- entrées du menu à 15€
- aumônière de brousse aux herbes
- sardines à l'escabèche
- soupe de moules au safran
- tortilla et charcuteries
- salade de tomates et mozzarella
- salade melon et jambon
- caviar d'aubergines

- entrées du menu à 15€
- aumônière de brousse aux figues
- tarte fine de sardines
- soupe de moules au curry
- tortilla et charcuteries
- salade de chèvre chaud
- salade vigneronne
- moussaka

Plats

- cuisse de canard aux olives vertes cassées
- gardianne de taureau
- daube de poulpe
- sandre au basilic

- parmentier de canard aux champignons
- daube de joues de bœuf
- daube de poulpe
- sandre et crumble de noisette

*Tout nos plats sont accompagnés de riz,
pomme de terre, légumes*

Desserts

- tarte aux fruits de saison
- pannacotta aux fruits rouges
- tiramisu
- crème brûlée

- tarte de fruits de saison
- pannacotta à l'ananas
- tiramisu
- crème brûlée aux marrons

Boissons

¼ vin et 1 café



**Propositions menus à 20 euros
pour les groupes**

Eté

Entrées

- entrées du menu à 15 euros
- aumônière de brousse aux herbes
- sardines à l'escabèche
- carpaccio de bœuf et parmesan
- soupe de moules au safran
- assiette d huîtres de Bouzigues
- soupe de poissons et aïoli
- gambas en persillade
- tortilla et charcuterie
- salade tomate mozzarella et basilic
- escargots à l'arlésienne
- salade melon et jambon serrano
- légumes farcis à la provençale
- gaspacho de tomate et sorbet chèvre
- anguilles du Vaccarès à la plancha
- caviar d'aubergines
- gratiné de brandade

Plats

- loup ou dorade grillé farci au citron, fenouil et huile d olive
- cuisse de canard aux olives vertes cassées
- papillote de poissons, petits légumes en juliennes
- gardianne de taureau
- daube de poulpe
- brochette d'agneau au romarin

*Tout nos plats sont accompagnés de riz,
pomme de terre, et petits légumes*

Desserts

- tarte tatin et sa glace vanille
- fondant au chocolat
- tarte aux pommes et au calvados
- crème brûlée au grand marnier
- panacotta à l ananas

Hiver

- entrées du menu à 15 euros
- aumônière de brousse aux noix et aux figes
- tarte fine de sardines
- carpaccio de bœuf et parmesan
- soupe de moules au safran
- assiette d'huîtres de Bouzigues
- salade de chèvre chaud
- gambas aux piments
- tortilla et charcuterie
- escargots à l'arlésienne
- salade vigneronne (raisins, roquefort, amandes)
- velouté de potiron à l'huile de truffe
- gratinée de la mer
- moussaka
- petit tartare aller retour

- loup ou daurade flambé au pastis
- parmentier de canard aux champignons
- gardianne de taureau
- broufadou (toro, oignons, câpres, anchois, cornichons)
- daube de poulpe
- curry d'agneau
- épaule d'agneau rôtie à l'origan

- crumble de tatin et son caramel
- fondant au chocolat
- crème verveine, sauce chocolat
- gâteau de semoule romain au raisin
- baba au rhum
- rhum raisins et sa glace

Boisson ¼ vin et 1 café



**Propositions menus à 25 euros
pour les groupes**

Eté

Hiver

Entrées

- tarte fine de rougets et réduction de tomates
- foie gras maison aux figues et au muscat
- tartare de st jacques, tomates confites et ciboulette
- ceviche de daurade aux agrumes
- aumônière de st jacques

- filet de rouget et patina de poireaux
- foie gras maison aux figues et au muscat
- beignet d'anguille du Vaccarès et roquette
- aumônière de st jacques
- cassolette de magret fumé aux dattes et à la coriandre
- brouillade au corail d'oursins

Plats

- souris d'agneau au miel et au thym
- filet de bœuf en croute, sauce aux champignons
- papillote de poissons et crustacés, julienne de légumes

- tajine de souris d'agneau
- curry de lotte aux amandes
- canard à la Persane (grenade et noix)
- paëlla Valenciana

*Tout nos plats sont accompagnés de riz,
pomme de terre et petits légumes*

Desserts

- chibouste et pomme caramélisée
- fondant au chocolat
- crème brûlée et grand marnier
- panacotta à l'ananas
- tarte au citron meringuée
- sorbet colonel

- tarte tatin et sa glace vanille
- moelleux au chocolat
- crème brûlée au grand marnier
- tarte à l'orange
- pâtisserie orientale
- pruneaux à l'armagnac et sa glace

Boissons

Nous contacter pour établir la carte des
vins (concordance mets et vin)

¼ vin + 1 café