

# *Menu La Garrigue*

∞ 35 € TTC par personne ∞

## Buffet d'Entrées

Saumon Fumé en Marinade de Citron Vert et Gingembre  
Jambon de Pays au Beurre d'Estragon  
Brandade de Morue à L'Huile d'Olive  
Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan  
Petits Farcis à la Provençale

∞

Ou

## Une Entrée

Le Buisson de Pannequets d'Aubergine et Mozzarella au Basilic  
Filets de Rouget Aux Agrumes et Vinaigrette d'Anchois  
L'Assiette Tout Saumon (Rillettes, Mariné, Fumé) et ses toasts  
Salade aux Deux Magrets et Cabécou Rôti sur toast Grillé

∞

## Plat Chaud

Selle d'Agneau en Farce de Basilic et Pommes Fondantes  
Daurade Entière Grillée au Fenouil  
Pieds et Paquets à la Provençale  
Onglet de Veau au Confit d'Échalotes

∞

## Dessert

L'Assiette du Pâtissier  
Le Nougat Glacé et Ses Brisures de Nougatine  
Tulipe aux Trois Sorbet  
Le Royal au Chocolat et Pralinette

∞

*Menu commun à déterminer pour l'ensemble des invités  
Boissons non incluses*

(\*) (Bois provenance de France, Allemagne ou Hollande selon arrivage)

