

* Buffet **IVRESSE** pour délirer...



Pressé de légumes craquants et sa sauce tomate Anna
Millefeuille comme un pot au feu avec son foie gras de canard et ses légumes de cuisson
La hure de saumon en gelée citronnée à notre façon
La tarte fine d'effeuillé de cabillaud , ses cébettes al dente et quelques tomates
Cannelloni de saumon et de flétan au pesto de roquette

Salade de pâtes aux crevettes et légumes du jardin
Salade mignonnette, pomme fruit, poireaux, carotte, céleri, concombre
Salade niçoise, au poivron vert et rouge, (tomate, œuf dur, olive, anchois, oignon rondelle)
Salade méli-mélo (carotte, céleri, champignon Paris, tomate, maïs, pistache, crevette)

Le plat chaud (servi soit en assiette, soit en bain Marie au buffet au choix)

Filet de sandre sauce champagne accompagné de petits légumes et asperges vertes
Papetons de lotte et saumon fumé au pesto riz de Camargue et pleurotes sautées au beurre
(2.50€ en +)
Suprême de pintadeau à l'essence d'estragon , petits légumes du moment
La jambonnette de volaille fermière cuisinée aux parfums des bois avec sa sauce porto

Plateau de fromages affinés mesclun de salades

Salade de fruits de saison. Tartes aux fruits maison préparées par nos soins
Clafoutis, Mousse au chocolat, Œuf à la neige
Tasse de tiramisu. La panacotta et son coulis d'abricots
La tropézienne, la tarte Tatin

A EMPORTER



30€

CLÉ EN MAIN



47€

Nos recettes évoluent selon la saison