



Minimum 20 personnes
Maximum 50 personnes
sauf dimanches et fériés

Menu Tradition

Tarif : nous consulter

Entrée au choix

- Soupe de poissons maison servie avec croutons, rouille, ail, gruyère râpé
ou Petites Caillettes provençales préparées à base de porc et épinard, salade
ou Salade de chèvre chaud
ou Caviar d'aubergines au coulis de tomates
ou Millefeuille d'aubergines à la brousse et coulis de tomate au basilic (supplément *€)

-

Plat au choix

- Gardianne de taureau et riz de Camargue Taureau de Camargue cuisiné au vin rouge
ou Sauté d'agneau à la Provençale et riz de Camargue
Agneau de Provence cuisiné avec tomates, vin blanc, poivrons et olives
ou Dos de cabillaud en aioli servi avec des légumes vapeur
ou Gigot d'Agneau au romarin et son gratin dauphinois (supplément *€)
ou Assiette façon bouillabaisse (supplément *€)
Poissons pêchés dans la soupe, 4 variétés de poisson, suivant arrivage, moules, gambas, pomme de terre, soupe de poisson maison servie avec croutons, rouille, ail, fromage râpé

-

Dessert au choix

- Crème caramel maison
ou Panacotta au coulis de fruit de saison
ou Clafoutis aux fruits de saison
ou Tarte au Citron meringuée
ou Royal Chocolat

-

¼ de vin

Café

Choix complémentaires avec suppléments

*Kir de bienvenue avec tapenade maison - supplément *€ par pers*
*Fromage - supplément *€ par pers*



Minimum 20 personnes
Maximum 50 personnes
sauf dimanches et fériés

Menu Aioli

Tarif : nous consulter

Kir de bienvenue

Tellines ou Tapenade maison *si rupture tellines*

-

Aioli

Morue, aioli, légumes vapeur, escargots de mer, moules

-

Dessert au choix

Crème caramel maison

ou Panacotta au coulis de fruit de saison

ou Clafoutis aux fruits de saison

ou Tarte au Citron meringuée

ou Royal Chocolat

-

¼ de vin

Café

Choix complémentaires avec suppléments
*Fromage - supplément *€ par pers*



Minimum 20 personnes
Maximum 50 personnes
sauf dimanches et fériés

Menu Bouillabaisse

Tarif : nous consulter

Kir de bienvenue

Tellines ou Tapenade maison *si rupture tellines*

-

Bouillabaisse

Présentation du poisson frais – découpe devant les convives

Soupe maison *Rouille et aioli maison – ail - croutons – gruyère rapé*

Poissons (7 à 11 variétés suivant pêche)

Pommes de terre safranées

-

Dessert au choix

Crème caramel maison

ou Panacotta au coulis de fruit de saison

ou Clafoutis aux fruits de saison

ou Tarte au Citron meringuée

ou Royal Chocolat

-

¼ de vin

Café

Choix complémentaires avec suppléments
*Fromage - supplément *€ par pers*