



Menu



Prenez donc le menu, et quand vous l'aurez lu, on
fera la fête, ce sera chouette

Mise en bouche

Gaufre de croustillante de pommes de terre de Camargue, Saint-Jacques rôties au
thym sauvage et fèves du Midi, mesclun de la Riviera

Plat

Paleron de veau braisé, financier d'asperges des sables au
parmesan crémeux à l'ail des ours

Fromage

Planchette de 3 fromages :
Cabécou, Roquefort et Cantal & Bodega de fruits moelleux & secs

Dessert

Buffet de Desserts
Fontaine de chocolat noir fondu, fruits frais & Chamallows
Gâteau des mariés

Partagez vos photos
& vidéos ici

