



# 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 févettes 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

