

# MENUS GROUPES 2019

## ENTREE

- La salade niçoise à l'huile d'olive
- La terrine maison à l'aragnac et sa bouquetière de salade
- La croustade de fruits de mer à la nantaise
- L'assiette de charcuterie assortie
- Les raviolis maison à la daube sauce cèpes
- Le melon du pays et son éventail de jambon (en saison)
- La rosace d'avocat aux crabes, sauce cocktail
- La soupe au pistou provençale

## DESSERTS

- La tarte à la crème de citron de menton.
- Le tiramisu crémeux à l'italienne.
- La coupe glacée façon melba et son coulis rouge.
- La crème vanillée au caramel.
- Le fraisier printanier à la crème légère.
- La forêt noire et sa crème anglaise.
- La tarte tiède aux pommes golden.
- Les profiteroles glacées « dame blanche ».
- La salade de fruits frais à la menthe et son sorbet citron.
- Le délice au chocolat noir.

## PLAT PRINCIPAL

- Le pavé de saumon rôti, beurre d'herbes, riz sauvage.
- Le dos de cabillaud façon aïoli et ses jeunes légumes.
- La fricassée de lapereau à la niçoise et ses gnocchis maison.
- Le civet de porcelet au vieux vin et sa polenta crémeuse.
- Le contrefilet de bœuf rôti et ses pommes allumettes.
- Le gigot d'agneau des alpes cuit au feu de bois, légumes du marché.
- Le poulet simplement rôti aux herbes de Provence, gratin dauphinois.
- L'émincé de volaille au curry indien, riz basmati

\* **Choix de menu unique**