



**Dimanche 18 JUIN 2023**

**Menu de la Fête des Pères**

Father's Day Menu

**Kir Royal au Blanc de Blancs et Amuses Bouche**

Kir Royal with Sparkling Wine with Canapés

---

**Le Vol au Vent de Fruits de Mer**

Puff Pastry stuffed with Seafood

Ou/Or

**La Cassolette d'Escargots aux Pleurotes**

Snails and Oysters Mushrooms in Garlic Butter

Ou/Or

**Le Dôme de Saumon Fumé à l'Avocat**

Smoked Salmon and Avocado

---

**Le Sorbet Citron et Limoncello**

Lemon Sherbet with Limoncello

---

**Le Filet de Saint Pierre à la Bisque de Homard**

Filet of John Dory with Lobster cream

Ou/Or

**Le Filet Mignon de Porc aux Giroles**

Pork Fillet Mignon with Chanterelles Mushrooms

Ou/Or

**Le Suprême de Pintade Label Rouge à la Provençale**

Breast of Guinea Fowl « Provençale » Style

---

**La Salade Roquette et Trilogie de chèvres de la Ferme de la Crous**

Arugula Salad with Trilogy of Goats Cheeses from « La Ferme de la Crous »

---

**Les Fraises Chantilly**

Strawberries with Whipped Cream

Ou/Or

**Le Café Gourmand**

Assortment of Little Desserts with Coffee

Ou/Or

**Profiterolles au Chocolat**

Chocolate Profiteroles

---

**Café, Thé, Infusions**

Coffee, Tea or Herbal Tea

---

**Vins / Wine : Méditerranée de Figuière (IGP) Blanc, Rouge ou Rosé**

---

**Tout Inclus : 64,00€ par personne - All Inclusive 64,00€ per person**

