

Merci de choisir 1 menu avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (les mêmes pour tous les convives).
Ce menu unique vous sera concocté sur place par le Chef.

Les prix indiqués incluent toutes les charges (taxes et frais de gestion par Keys&Fly).
Un acompte de 17% non-remboursable vous sera demandé pour réserver la prestation.

MENU À 72€

MENU À 96€

MENU À 120€

MENU À 72€



ENTRÉE

- Gravlax de Daurade marinée aux agrumes et poivre de Timut, tranches d'avocats grillés à la flamme.

PLAT PRINCIPAL

- Ballottine de Poulet Fermier, poêlée de légumes du lycée Horticole, jus de volaille au thym citron.

DESSERT

- Pavlova, confit Fraise/ mousse à la Vanille de Madagascar.



MENU À 96€



ENTRÉE

- Poêlée d'asperges blanches au romarin, œuf parfait, mouillettes de foccacia, vinaigrette porto et truffes.
- Ou
- Petit filets de Rougets confit dans huile d'olives, tarte fine comme une pissaladière. Salade de Roquette et Parmesan.

PLAT PRINCIPAL

- Filet de Loup en écaille de tomate, déclinaison autour de la courgette. Sauce Chimichuri.
- Ou
- Quasi cuit en basse température, grémolata. Mini Ratatouille dans sa Courgette fleurs, coulis de poivrons légèrement relevé.

DESSERT

- Tarte Tatin aux abricots au miel d'Antibes, glace à la fleur d'oranger.
- Ou
- Moelleux chocolat au lait, insert mangue. Sorbet fruit de la passion.



MENU À 120€



ENTRÉE

- Belle Courgette fleur farcie au homard, basilic et tomate séchée. Bisque au pastis.

PLAT PRINCIPAL

- Filet de bœuf de la Maison Maillard, gnocchi tricolore, carottes glacées, jus d'une daube provençale.

DESSERT

- Crèmeux chocolat noir et truffe, crumble au thym, poêlée de cerises au vinaigre balsamique.

