

**Menus Plein Ciel - Restaurant « Les Palmiers »**

**Choix d'une Entrée :**

**L'entrée du Marché proposée par le Chef** <sup>(a)</sup>

\* \* \* \* \*

**Biscuit de Courgettes au Basilic, Tartare de Tomates au Vieux Vinaigre**  
*Et Marinère de Coquillages, Copeaux de Parmesan*

\* \* \* \* \*

**Terrine de Canard au Parfum de Lavande et Champignons du Moment,**  
*Chutney de Fruits Secs aux Eclats de Nougat*

\* \* \* \* \*

**Méridionale de Légumes du Sud Parfumée à la Menthe Fraîche,**  
*Fromage de Brebis et Aiguillettes de Poulet Marinées*

\* \* \* \* \*

**Blanc de Seiche et "Bouillinada" refroidie de Pomme Roseval à la Peau,**  
*Aïoli Légère et Croûton Provençal*

**Choix d'un Plat Chaud :**

**Le Plat du Marché proposé par le Chef** <sup>(a)</sup>

\* \* \* \* \*

**Filet de Grondin Cuit au Fumet de Roche et Sarments de Fenouil,**  
*Jus d'une Bourride et Bohémienne de Légumes, Ecrasée de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive*

\* \* \* \* \*

**Pavé de Saumon Rôti à la Peau, Ecrasée de Pommes de Terre au Basilic,**  
*Beurre aux Tellines et Aromates Provençaux, Grosse Ratatouille d'Ici*

\* \* \* \* \*

**Dos de Lieu "Vapeur" sur une Concassée de Tomates,**  
*Echalote Confite et Crème de Fenouil, Gnocchis aux Brisures de Pignons*

\* \* \* \* \*

**Dodine de Pintade Braisée au Muscat de Lunel**  
*Et Crème Légère aux Champignons, Mousseline et Chips de Légumes du Moment*

\* \* \* \* \*

**Gigot d'Agneau Rôti au Parfum de Romarin**  
*Jus Simple à l'Ail Doux et Tian de Légumes, Croquette de Pomme de Terre aux Fruits Secs*

\* \* \* \* \*

**Daube de Boeuf Cuisinée "Façon Provençale" Risotto Cap Camargue à l'Anchois et**  
*Aromates*

**Choix d'un Dessert :**

**Le Dessert de Saison proposé par le Chef Pâtissier** <sup>(a)</sup>

\* \* \* \* \*

**Palet Breton aux Pommes Caramélisées, Crème Vanille, Sauce Caramel**

\* \* \* \* \*

**Moelleux Praliné Chocolat, Nuage de Cognac, Crémeux Chocolat Blanc**

\* \* \* \* \*

**Panna Cotta à la Vanille de Madagascar et ses Fruits Rouges, Fin Sablé Spéculo**

\* \* \* \* \*

<sup>(a)</sup> En choisissant les Propositions du Marché et de Saison, le nombre de participants peut être fixé **le jour** de votre manifestation

**Menus Côté École - Restaurant « Le Provençal »**

**Buffet de Hors d'œuvre à volonté**

Ou

**Buffet de Desserts à volonté**

Et

**Un plat chaud commun à l'ensemble des participants  
à choisir parmi les suggestions ci-dessous :**

**POISSONS**

**Parmentier de Brandade de Morue,**

Salade de Poivrons Marinés et Crème d'Artichaut

Ou

**Pavé de Saumon Cuit sur la Peau,**

Fricassée de Châtaignes et Choux, Sauce Curry

Ou

**Le Choix du Chef**

**VIANDES**

**Tournedos de Magret de Canard,**

Fricassée de Champignons et Pomme de Terre Ecrasée

Ou

**Blanquette de Volaille à l'Ancienne et Riz Pilaf**

Ou

**Le Choix du Chef**

**Forfait Sommelier**

¼ de pichet de Vin de Pays par personne (Rouge et Blanc)

½ eau minérale par personne

Café

**Inclus dans nos forfaits**

De 10 à 20 personnes, nous vous demandons de choisir un poisson et une viande entre lesquels chaque participant pourra choisir le jour de votre manifestation.

Au-delà de 20 personnes, nous vous demandons un choix unique pour l'ensemble des participants.

**Forfaits Sommeliers « Plein Ciel »**

Inclus dans nos forfaits séminaires

**Forfait Costières de Nîmes**

Vin des Costières de Nîmes Rouge et Blanc  
**AOC Costières de Nîmes Gallician Prestige**

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté  
Café et Mignardises "Maison"

**Inclus dans nos forfaits**

**Forfait Côtes-du-rhône**

Vin des Côtes du Rhône Rouge et Blanc  
**AOC Luberon – La Ciboise**

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté  
Café et Mignardises "Maison"

**Supplément 1.50 € par personne**

**Forfait Bordelais**

*Vin du Bordelais Rouge et Blanc*  
**Cheval Noir**

Eaux Minérales Plates et Gazeuses à volonté  
Café et Mignardises "Maison"

**Supplément 2.50 € par personne**

**Aperitifs**

**Le Vatel**

Servi à Table  
Cocktail Vatel  
(Blanc de Blanc et Crème de Cassis)  
Jus d'Orange  
Petits Feuilletés « Maison »  
**4.50 € par personne**

**Le Vatel Plus**

Servi en Buffet  
Cocktail Vatel  
(Blanc de Blanc et Crème de Cassis)  
Whisky, Anis, Vermouth, Jus d'Orange  
Assortiment de 3 canapés par personne  
Petits Feuilletés "Maison" et Olives  
Assaisonnées  
**9.00 € par personne**

(Sur la base d'une consommation alcoolisée par personne)

**Champagnes**

Champagne Cuvée "Vatel" **36.00 € la bouteille**  
Champagne Billecart Salmon **52.00 € la bouteille**  
Champagne Billecart Salmon Rosé **63.00 € la bouteille**