



MENU TABLE ENTIERE

(à partir de 10 personnes)

FORMULES APERITIF

Cocktail Pins Penchés, Chips, Cajou, Olives - **9 €**

Cocktail (choix à la réservation), Chips, Cajou, Olives, planche Ibérique et Fromagère, Anchoïade) - **19 €**

MENU

Entrée, plat, dessert – **39 €** ou Plat, dessert – **31 €**

Tartare de Thon rouge
Gingembre frais et Citron

ou

Brouillade de Truffes noires
Rôties de Pain croustillantes

ou

Terrine de Foie-gras de Canard « Les Maisons Lelievre »
Chutney à l'Orange, toasts

Tentacule de Calamar géant
A l'Americaine, Riz Basmati au Combava

ou

Bouillabaisse de Moules décortiquées
Fenouil, Tomates, Pommes de terre

ou

Raviolis de Loup à l'encre de seiche
Velouté de Homard Grana Padano, Taggiasche

Macédoine de Mangue, sirop à la Citronnelle, sorbet Passion

ou

Vacherin glacé à la Fraise

ou

Pana cotta au Miel d'Acacias, Madeleine des Pins Penchés

Café ou Infusion

BOISSONS À TABLE

1 couleur de vin, eau minérale plate et pétillante comprises de l'entrée au dessert - **9 €**

1 couleur de vin supplémentaire servi de l'entrée au dessert - **6 €**

1 coupe de Champagne servie au moment du dessert - **6 €**

MENU DE GROUPE SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES EN CHOIX UNIQUE - FORMULE ENFANT – **15 €**