



MENU CBEACH

Menu n° 1

Croustillant de chèvre,
Salade de roquette et confiture de figues

* * *

Dos de dorade vapeur, eau de tomate,
Poêlée de courgettes violon et cœur d'artichaut

* * *

Moelleux au chocolat, crème anglaise et pistaches

Menu n° 2

Mille feuilles de brésaola au pistou, olives et tomates
Petit mesclun

* * *

Filet de loup rôti, mini ratatouille niçoise,
Emulsion à l'huile d'olive

* * *

Crème brûlée à la fleur d'oranger, tuile aux amandes

Menu n° 3

Salade d'asperges vertes, saumon fumé
Et son œuf poché

* * *

Magret de canard rôti, figues fraîches
Et pommes fondantes

* * *

Tarte sablée à la framboise et ricotta

A partir de 70€ TTC PAR PERSONNE

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3(AOC côte de Provence), Eaux minérales et café

Supplément 7 € TTC : assortiment de fromage et son petit mesclun



MENU GOURMAND

Menu n° 1

Brochette de scampis et noix de st jacques,
Salade de mesclun

* * *

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,
Pomme darphin, caviar d'aubergines

* * *

Sablé aux framboises, crème chiboutz,
Copeaux de chocolat blanc

Menu n° 2

Terrine de foie gras mi-cuit, salade de haricots verts
Et amandes croquantes

* * *

Brochettes de noix de st jacques grillées sauce vierge
Et sa compotée de cebette et fenouil

* * *

Ananas rôti, glace malaga

A partir de 75€ TTC PAR PERSONNE

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café
Supplément 7 € TTC : assortiment de fromage et son petit mesclun



MENU PRESTIGE

Une coupe de champagne

Et amuse bouche

* * * *

Saumon mariné, crème d'aneth et concombre,

Petit pain suédois

* * *

Duo de scampi et noix de st jacques, sauce vierge

* * * *

Carré d'agneau rôti en croute d'herbes, pomme darphin,

Caviar d'aubergine

* * * *

Fromage

* * * *

Moelleux au chocolat, crème anglaise et pistaches

A partir de 119€ TTC PAR PERSONNE

Boissons incluses : 1 bouteille de vin pour 3 (AOC côte de Provence), Eaux minérales et café