



MENU PORTALIS PRINTEMPS – ÉTÉ 2019

45€/pers

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.

Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.

Tout changement sur place, sera facturé en supplément.

ENTREE

Œuf bio, Mousseline d'Artichaut
au Jambon Speck

OU

Saumon Gravlax aux Arômes d'Agrumes
Maïs soufflé au Romarin

PLAT

Entrecôte Salers, Panisse aux Tomates Confites,
Sauce Béarnaise

OU

Filet de Bar, Farce de Ricotta aux épinards,
sauce vierge

DESSERT

Crumble aux Fraises et son Sorbet

OU

American Brownie, Glace Vanille



MENU CÉZANNE PRINTEMPS – ÉTÉ 2019

65€/pers.

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.

Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.

Tout changement sur place, sera facturé en supplément.

ENTREE

Bœuf fumé au Foin, Asperges
Condiments de jaune d'œuf

OU

Tataki de Thon, Crumble d'Algues,
Sésame Glacé

PLAT

Médailon de Lotte aux Arômes d'Orange
Légumes, Sabayon d'Huile d'Olive

OU

Noix de Veau en Croute d'Herbes,
Carotte Fane

DESSERT

Blanc Manger aux amandes
Coulis de Fruit Rouge

OU

Feuilleté Framboise Chocolat



MENU VASARELY PRINTEMPS – ÉTÉ 2019

85€/pers.

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.

Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.

Tout changement sur place, sera facturé en supplément..

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Gambas Rôties, Rougail de Mangue, Crispy de Quinoa
OU

Terrine de Foie Gras, Sablé aux Fruits de Saison

PLAT

Filet de Bœuf, Artichauts Barigoule, Pomme Vitelottes
OU

Saint Pierre, Soupe de Poisson de Roche
Ecrasée de Pommes de terre, Rouille

FROMAGES

Notre Sélection de Fromages Affinés de M. Lemarié

DESSERT

Moelleux Chocolat Noisette, Glace Vanille
OU

Entremet fraîcheur, yaourt framboise



MENU DÉCOUVERTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2019

120€/pers.

Menu unique et identique pour l'ensemble des convives et choisi à l'avance.

Même entrée, même plat, même dessert pour l'ensemble des convives.

Tout changement sur place, sera facturé en supplément..

AMUSE-BOUCHE

Gambas Rôties, Rougail de Mangue, Crispy de Quinoa

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras, Sablé aux Fruits de Saison

PLAT

Saint Pierre, Soupe de Poisson de Roche

Ecrasée de Pommes de terre, Rouille

ET

Filet de Bœuf, Artichauts Barigoule

FROMAGE

Chèvre rôti aux Noix et Miel de Lavande

PRE-DESSERT

DESSERT

Profiteroles Vanille Noisettes du Piémont