



Menu Renoir

Entrée

Saumon mariné façon « gravlax », sauce aigrette aux fines herbes et tuile au sésame

Plat

Magret de canard rôti, purée de pomme de terre vitelotte, bouquet de légumes et sauce au poivre de Séchuan

Dessert

Douceur moelleuse au chocolat et crémeux fruits rouges

Eaux minérales, vins (Château Bas Blanc et Rouge Coteaux d'Aix En Provence), café et mignardises

Prix TTC 45€

Menu Gauguin

Entrée

*Foie gras de canard marbré au chorizo ibérique, ratatouille
« fresca » et pain de campagne grillé*

Plat

*Pavé de saumon rôti à la tapenade, risotto au fenouil et sauce
crémeuse aux morilles*

Dessert

Petit gateau façon cheezecake au caramel et fruits de la passion

*Eaux minérales, vins (Château Bas Blanc et Rouge Coteaux
d'Aix En Provence), café et mignardises*

Prix TTC 50€

Menu Van Gogh

Entrée

Carpaccio de cabillaud acidulé, betterave en déclinaison et mélomélo de jeunes pousses

Plat

Tournedos de filet de bœuf rôti, aubergine confite garnie de tomates et courgettes concassées gratinées au parmesan

Dessert

Entremet macaronné aux framboises et thé matcha

Eaux minérales, vins (Château Bas Blanc et Rouge Coteaux d'Aix En Provence), café et mignardises

Prix TTC 55€