



\* \* \*

Hôtel - Restaurant - Golf

## MENU SEMINAIRE TYPE

Saumon cru mariné à l'aneth et citron vert  
Ou  
Artichauts en barigoule à la Provençale  
Ou  
Salade gourmande au foie gras et magret fumé  
Ou  
Raviolis à la Niçoise et le velouté de tomate  
Ou  
Salade fraîcheur aux crevettes et écrevisses à l'huile de noisette

---

### POISSONS

Médaille de lotte aux baies roses  
Ou  
Escalope de saumon à la crème de basilic  
Ou  
Dos de cabillaud au velouté de poivron rouge  
Ou  
Filet de rascasse poché aux agrumes  
Ou  
Filet de flétan grillé au romarin à l'huile d'olive vierge

### VIANDES

Pièce de bœuf grillée au beurre de menthe  
Ou  
Coquelet grillé à l'estragon  
Ou  
Daube provençale aux pâtes fraîches  
Ou  
Sous-noix de veau à la forestière  
Ou  
Magret de canard au miel et graines de sésame

*Tous nos plats sont garnis de légumes de saison*

---

Nougat glacé aux amandes, sauce caramel  
Ou  
Crème brûlée à la lavande  
Ou  
Fondant au chocolat à la menthe fraîche  
Ou  
Tarte tatin et sa boule de glace vanille  
Ou  
Omelette norvégienne au Grand Marnier

*Forfait boisson en supplément: 1/3 bt Côtes de Provence, 1/2 bt d'eau minérale et café*

*Ou*

*Forfait boisson en supplément: 1/3 bt Château de Pampelonne (Cuvée Prestige, AOC Côtes de Provence),  
1/2 bt d'eau minérale et café*