

## Composez votre menu :

### ENTREES

#### LOUP DE MEDITERRANEE :

En carpaccio aux Agrumes, Roquette, Tomate confite.

#### SOUPE DE POISSON :

Vraie Rouille à la pomme de terre, Emmental, croûtons.

#### TOMATE DU MOMENT :

Mozzarella di Buffala, vinaigrette Pesto Balsamique et pousses de Salade amère.

#### CAESAR-SALAD :

Cœur de Romaine, Volaille à la plancha.

#### AVOCAT-CREVETTE :

Avocat tapé, queues de Crevettes  
Grana Padano, Sauce cocktail.

### PLATS PRINCIPAUX

#### SAUMON :

En papillote, à la Citronnelle, Légumes frais de saison.

#### CANARD :

Magret de Canard rôti, Patate douce mousseline,  
Jus acidulé au Miel et à la fleur de Thym,  
Tomates rôties.

#### CABILLAUD :

En pavé, rôti,  
Riz noir Vénéré comme un risotto, émulsion Parmesan.

#### VOLAILLE :

Le filet, doré sur peau,  
Gremolatta, Gnocchi à la Romaine, jus court.

#### DORADE :

Dos de Dorade snacké à la peau,  
Pomme de terre safranée, Fenouil confit, jus de bouille.

### DESSERTS

#### FROMAGE :

Brie de Melun AOC, Saint Nectaire, Comté et Roquette.

#### PANNA COTTA :

Aux Agrumes, glace Vanille.

#### FRUITS FRAIS :

Minestrone de Fruits infusés à la Verveine, sorbet Fraise.

#### CHOCOLAT NOIR :

Crème prise au Chocolat, crumble, glace assortie.

#### ANANAS :

Rousquille Catalane,  
Ananas et Citron vert, sorbet Lime.

#### CAFE GOURMAND :

Expresso Illy,  
Mini tarte Citron, mini tarte Framboise, Macaron, rocher  
Coco, Sorbet Fraise, Chantilly.

## Port Marchand

### Vos grandes tablées (de 11 à 90 personnes)



Vous pouvez établir votre menu en choisissant les plats que nous vous proposons ici en fonction de la formule que vous avez sélectionné ci-dessous (le menu doit être identique pour l'ensemble des convives). Le menu change au fil des saisons et de l'arrivage des produits.

#### Formule « Mourillon » : 28€ TTC / personne

Apéritif au Kir vin blanc et croustonnade, Plat principal + Dessert, une couleur de vin au choix, café.

#### Formule « La Rade » : 33€ TTC / personne

Apéritif au Kir vin blanc et croustonnade, Entrée + Plat principal + Dessert, une couleur de vin au choix, café.

#### Formule « Port de plaisance » : 38€ TTC / personne

Apéritif au Kir vin blanc et croustonnade, Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert, une couleur de vin au choix, café.

#### Formule « Port marchand » : 45€ TTC / personne

Apéritif au cocktail maison au Champagne signé « Les Pins Penchés » et assortiments de canapés, Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert, deux couleurs de vin au choix, café, coupe de champagne sur le dessert.