

Composez votre menu :

ENTREES

ASPERGES :

Pochées, copeaux de jambon Serrano, Réduction balsamique

POULPE :

Salade de haricots coco blancs, Tomate confite, pignon, céleri, olives

FOIE GRAS :

Foie Gras de Canard Poêlé, Jus acidulé, chutney de fruits rouges, pop corn

SOUPE DE POISSON :

Soupe de poisson, véritable rouille à la pomme de terre, croustons

LEGUMES DE SAISON :

Aubergine, Courgette, Poivron... grillés, Mozzarella au Basilic et huile d'olive

PLATS PRINCIPAUX

CANARD :

Magret de Canard rôti, sauce Miel et fleur de Thym, Purée de Patate douce

VEGETARIEN :

Risotto Arborio à la Tomate et Marjolaine, Copeaux et émulsion de Grana Padano

DAURADE ROYALE :

Filet de Daurade royale à l'unilatérale, Tranche épaisse d'Aubergine confite, sauce vierge

ROUGET BARBET :

Cuit sur peau, Compotée de Fenouil au Pastis et Tomate

DESSERTS

FROMAGE :

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

PANNA COTTA :

A la Vanille gousse, Fruits rouges assortis

CHOCOLAT :

Pyramide Chocolat noir, cœur crème brûlée, Sorbet Fraise

FRUITS FRAIS :

Minestrone de Fruits frais au Tilleul des Pins Penchés, Sorbet citron

PISTACHE :

Feuilletage au Beurre caramélisé, Crème légère et glace Pistache

Port de Carqueiranne depuis 1988

Vos grandes tablées (de 11 à 90 personnes)



La Table du Port vous accueille aussi pour vos grandes tables.

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).

Formule « pointu »: 38€ TTC/ personne:

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

Formule « Tartane »: 45€ TTC/ personne:

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

Formule « Voilier »: 53€ 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, café, coupe de Champagne sur le dessert