

## Composez votre menu :

### ENTREES

#### ŒUF DE POULE :

Cuit parfait, Chanterelles en persillade,  
Velouté de Chou fleur.

#### SOUPE DE POISSON :

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

#### FOIE GRAS :

Foie gras De Canard poêlé, Figues mi confites  
Jus court acidulé.

#### SAUMON ET CORYPHENE :

Filets de Saumon et Dorade Coryphène mi-fumés  
Comme un carpaccio, aux Agrumes.

#### HOMARD :

Velouté de Homard,  
Champignons de Paris, Châtaignes, croustons.

### PLATS PRINCIPAUX

#### SAUMON :

Dos de Saumon à la peau,  
Frégola Sarda au Basilic, Tomates confites, olives Taggiasche.

#### CANARD :

Magret de Canard rôti,  
Jus acidulé au Miel et à la fleur de Thym, gratin dauphinois.

#### CABILLAUD :

Filet de Cabillaud au court bouillon,  
Comme un Aioli de petits Légumes.

#### VOLAILLE :

Suprême de Volaille, Topinambours mousseline, duxelle de  
Champignons, jus court.

#### VEGETARIEN :

La Panisse, le Potiron, la Châtaigne, le Morillon,  
Et les légumes du moment.

### DESSERTS

#### FROMAGE :

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

#### FRUITS FRAIS :

Minestrone de Fruits infusés à la Verveine, glace Verveine.

#### BABA :

Baba bouchon au Rhum brun, Ananas cru et cuit Chantilly.

#### CHOCOLAT NOIR :

Mousse maison au Chocolat noir, Orange confite.

#### CHATAIGNE :

Blanc-manger, cœur fondant à la Châtaigne

#### CAFE GOURMAND :

Expresso Iilly,  
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.

