



## Menu dîner « Le Sartine »

Collection hiver 2017

*De Sartine à sardine, il n'y a qu'une consonne ...qu'à Marseille nous avons mise en boîte  
au fil du temps ...*

*Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert*

*Menu identique pour l'ensemble des convives*

*85 € par personne (hors boissons)*

### Entrée

Terrine de foie gras, chutney de fruits secs, brioche toastée

ou

Gravlax de saumon aux écorces d'agrumes, jus de cresson

ou

Ravioles de homard, bisque de crustacés

ou

Filet de rouget en escabèche, salade de fenouil croquante

### Plat

Filet de bœuf rôti, purée de topinambour, sauce foie gras

ou

Saint Pierre snacké, variation autour du céleri rave

ou

Filet de loup façon bouillabaisse

ou

Pavé de quasi de veau, poêlée de courges et châtaignes, sauce morilles

### Dessert

Palet croustifondant au chocolat

ou

Parfait glacé vanille aux fruits exotiques

ou

Millefeuille HD

ou

Finger au yuzu et thé matcha



Café, thé, mignardises

*Notre menu est servi pour un minimum de 10 personnes*

*Servi pour un minimum de 10 personnes*

85 € / pers

*Sélection de fromages de France*

12 € / pers