




LE MAS DES GÉRANIUMS

RESTAURANT

Déjeuner

MARDI 1^{er} JANVIER 2019

Apéritif

Coupe de champagne ou Kir Royal ou Apéritif classique

Amuse-bouches :

Smoothie à la courge, chantilly au Gorgonzola
Nem de joue de bœuf et foie gras

Entrée

Pâté en croûte de canard charcutier, salade d'hiver
Ou

Cupcake au foie gras, truffe râpée en cappuccino, quelques feuilles de saison

Trou Normand

Sorbet orange frappé au Spritz

Plat

Demi-homard Thermidor, Bigoli de Bassan aux cèpes
Ou

Tournedos de filet de bœuf, sauce salmis aux chanterelles de Saint-Auban,
émulsion de betterave à l'huile d'olive d'Opio, croquettes de patate douce et
châtaignes fondantes

Dessert

Bûche Forêt Noire

Couquette de Champagne ou digestif

85€TTC par personne -Boissons incluses : 1/2 bouteille de vins : Perle de
Roseline (blanc), ou Bandol (rosé) ou Hermitage Saint-Pourouge), café ou thé