Restaurant « Le Verger des Xouros »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



Smagination Pulinaire

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris (8 par pers)

Riqué de melon à la menthe, Comates cerise au Comté, Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Coast à la confiture d'olive, Boudins en croûte, tarama, ravioles thaïs, etc.... (Bont des exemples de savouris)

> Le foie gras de canard mi-cuit, rôti de campagne, purée de poires à la vanille, réduction de Banyuls

Res noix de Baint Jacques juste poêlées, chorizo Sbérique, mini légumes au Purcuma

La pièce de bœuf de race poêlé, champignons du moment, jus de viande

Re plateau de fromages fermiers

La pause gourmande (Tarte aux framboises, crème brûlée au chocolat, merinques aux noisettes etc. ...)

L'entremet américain (Fraisier, poirier, framboisier, Noix glacées et bavaroise à la vanille)

Pafé

Notre sélection' Pôtes de Brovence 'rouge, rosé (À volonté)

> Champagne 1 bteille/6 pers