

Restaurant « Le Verger des Nourros »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



L'envolée des saveurs

Menu à 90 Euros

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris

(8 par pers)

Diqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Comté, Dressée de saumon fumé,

Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Toast à la confiture d'olive,

Boudins en croûte, tarama, ravioles thai, crevettes en croûte etc...



La mise en bouche

La pressée de légumes croquant au basilic thai,

mousseline d'artichauts et vieux parmesan, huile de ciboulette

Le filet de veau bardé de lard paysan, jus de veau aux épices,

courgettes de pays, pommes duxelles

Le plateau de fromages fermiers

L'entremet américain (chanteclair ou framboises ou Royal chocolat au lait ou

Noix glacées et Bavaroise à la vanille etc...)

Café

Notre sélection Cotes de Provence rouge, rosé (à volonté)

Restaurant « Le Verger des Nourros »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



Imagination Culinaire

Menu à 100 Euros

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris

(10 par pers)

*Diqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Pomté,
Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Toast à la confiture d'olive,
Boudins en croûte, tarama, ravioles thai, etc.... (Sont des exemples de savouris)*

La pressée de foie gras de canard mi-cuit, purée de poires à la vanille, réduction de Banyuls

*Les noix de Saint Jacques en croûte de sésame à l'huile de piment d'Espelette,
Mini légumes au Curcuma*

Le filet de bœuf poêlé, morilles étuvées au jus.

Le plateau de fromages fermiers

La pause gourmande

(Carte aux framboises, crème brûlée au chocolat, meringues aux noisettes etc. ...)

L'entremet américain

(Fraisier, poirier, framboisier, Noix glacées et bavaroise à la vanille)

Café

Notre sélection' Cotes de Provence 'rouge, rosé

(À volonté)

Champagne

(À volonté)

Restaurant « Le Verger des Nourros »

GASTRONOMIE PROVENÇALE – TRAITEUR

Recommandé par les meilleurs guides gastronomiques



... De la Vigne à l'Assiette

Menu à 115 Euros

Apéritif au choix à volonté, assortiment de savouris

(10 par pers)

Diqué de melon à la menthe, Tomates cerise au Comté, Divers feuilletés chauds, Gougère à la Mélusine, Toast à la confiture d'olive, Soudins en croûte, tarama, ravioles thai, etc...

(Sont des exemples de savouris)

*La Pressée de Homards bleu et jambon Serrano, Mangues,
Melon Jaune et huile de Vanille*

*Le Maigre de ligne poêlé, écrasée de pomme Agata à la truffe d'été,
Jus au Monbazillac*

Le Strate de Bœuf au foie gras, jus miroir au "Régue des Bottes "

Le plateau de fromages fermiers

Notre assortiment de petits pains artisanaux

La pause gourmande

(Carte aux framboises, crème brûlée au chocolat, meringues aux noisettes etc. ...)

L'entremet américain (fraisier, poirier, framboisier, Phanteclerc....)

Café

Notre sélection' Cotes de Provence ' rouge, rosé ...à volonté

Champagneà volonté

Eau plate et gazeuse en bouteille... à volonté



BUFFET FROID

110 euros/pers ttc

Buffet apéritif au choix à volonté

(Pastis, porto, vin de Provence, Crème de Loire, jus de fruits, sodas...)

Assortiment de savouris

Pruneaux au lard fumé et au porto, Panapés de céleri rave à la fleur de Pavot,

Mini cake à la fourme d'Ambert, polenta à la ricotta.

LE BUFFET

Les juliennes de céleri et pommes golden au curry crevettes de pleine mer, Les œufs en cocotte au jus de rouille,

Le caillé de tomates confites et croques légumes, Froustillant à la fête,

La royale de foie gras de canard légumes croquants de saison,

L'émincée de Péccina, Panier de légumes et petits croutons

Tapenade, anchoïade et tzatziki, Le lapin de ferme en rognonnade bardé de jambon fumé,

La pièce de bœuf tranché finement façon Collioure, le filet mignon de porc rôti aux douces épices,

Garnitures de saison, pommes Agatha, tomates et courgettes farcies

Nos fromages de l'arrière pays

Nos plaisirs sucrés

Crème brûlée à la châtaigne, le royal au chocolat, la nage de fruits

L'entremet américain

(Parfum au choix)

Café grande réserve

Notre sélection du terroir (rouge, rosé)

A volonté

Champagne (à volonté)