



Apéritif Buffet

Assortiment de petits fours servis chauds
(tapenade, anchois, sésame, saumon, chorizo,...)
Assortiment de petites brochettes fraîcheur
(figue jambon, framboise pélardon, Laguiole raisin,...)
Olives Lucques, Picholines
Boissons apéritif
Kir Royal au Brut de Chardonnay, Muscat
Jus de fruits, Perrier, Eaux minérales

Menu

Effeillé de saveurs du Languedoc: caviar d'aubergines, poivrons marinés,
concassée d'artichauts et son croquant de filo au thym

Speciality of Languedoc: Artichoke, eggplant caviar, fresh tomatoes and peppers

Pavé de selle d'agneau du Causse rôtie sur coulis de tapenade d'olives noires
Pomme Anna et tian de légumes à la languedocienne

*Roasted lamb saddle on black olive tapenade
with potatoes cake and vegetables*

Assiette de fromages affinés des hauts cantons
Roquefort, Laguiole, Pélardon et ses fruits séchés

Selection of french cheese

Assiette gourmande :
Meringue fine en superposition de Garriguettes,
Mousseline de framboises et vanille de Madagascar,
Sorbet Fraise Basilic Gérard Cabiron Meilleur Ouvrier de France

*Gourmet plate:
French meringue with strawberry,
cream of raspberry and vanillia,
strawberry and basil sorbet*