

## MENU PAILLETES

30 € TTC

## APÉRITIF DE BIENVENUE ET SES FEUILLETÉS



## ENTRÉE AU CHOIX :

Chartreuse de légumes aux queues d'écrevisses, fromage frais de brebis aux herbes potagères, tapenade et tomate confite, tuile de parmesan  
 Croustillant de mijotée de caille aux abricots secs, mesclun à l'huile de romarin  
 Tartare de saumon mi-cuit aux germes de betteraves et de poireaux,  
 fine galette sablée au parmesan  
 Gaspacho aux deux poivrons, émulsion au piment d'espelette et grisini aux copeaux de Bayonne



## PLAT AU CHOIX :

Dos de cabillaud en croûte de citron, fine tartelette de légumes du soleil, émulsion d'huile d'olive aux herbes de provence  
 Escalope de lieu jaune en écaille de courgette, crème de moules safranée, purée de carottes à la noix de coco  
 Magret de canard poêlé aux échalotes confites et miel d'épices, galette de pommes de terre aux champignons de Paris, tomate rôtie  
 Blanc de poulet fermier farci de tapenade, jus court au thym, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et pois gourmands



## FROMAGE AU CHOIX :

Assortiment d'ici et d'ailleurs  
 Fourme d'ambert et sa confiture d'oignons



## DESSERT AU CHOIX :

Coulant au chocolat, nuage de crème de lait à la vanille et glace pistache  
 Baba au rhum ambre, compotée d'ananas au gingembre et sorbet passion  
 Macaron coco à la mousse légère de fraises et framboises, coulis de fruits rouges  
 Aumônière de pommes flambées au calvados, crème anglaise à la vanille et "zigzag" au chocolat noir


# MENU PAILLETES

40 € TTC

CASINO  
La Grande Motte

APÉRITIF DE BIENVENUE (KIR PÉTILLANT) ET SES FEUILLETÉS

 **ENTRÉE AU CHOIX :**  
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney de figues aux baies roses, briochon au beurre  
Galette de saumon marinée au citron vert, remoulade de crabe à la crème de coriandre  
Croustillant de crevettes et mangues aux quatre épices, espuma d'avocat au gingembre frais  
Carpaccio de boeuf à la sauge et pignons de pin torréfiés, tartufon de cèpes et écume de foie gras

 **PLAT AU CHOIX :**  
Filet de bar poêlé sur la peau, croustillant de cochon fumé et cocotte de petits légumes au beurre, fumet de poisson émulsionné au safran  
Noix de Saint-jacques en brochette, croustine d'endives colorées au beurre, vierge de brocoli au curcuma  
Filet de boeuf en croûte feuilleté, émulsion au foie gras, pommes Anna et fagot d'asperges vertes au lard  
Grenadins de veau au sautoir, aumônière de légumes en gratin, jus de veau aux morilles

 **FROMAGE AU CHOIX :**  
Petit crottin de chèvre frit aux amandes, salade mélangée vinaigrette fruits de la passion  
Brie de Meaux farci aux olives et noix

 **DESSERT AU CHOIX :**  
Glacé de mascarpone , poire rôtie au sirop et pain d'épices en claquant  
Carpaccio d'ananas mariné au vieux rhum , glacé au yaourt et sa tuile au caramel de lait  
Impérial mousse à l'orange et champagne  
Tartelette à la framboise et mousse coco

160 MACHINES À SOUS • JEUX DE TABLE • RESTAURANT • DISCOTHEQUE

83 AVENUE DU CASINO • 34280 LA GRANDE MOTTE • OUVERT DE 10H À 4H • TÉL. : 04 67 56 46 46

**PARTOUCHE**  
Jeux & Divertissements

# COCKTAIL DINATOIRE

35 € TTC

APÉRITIF DE BIENVENUE ET SES FEUILLETÉS



**PIECES SALEES FROIDES (8 pièces):**

- Fraîcheur de mini tomates grappes et mozzarella
- Mini club de thon
- Foie gras sur toast de pain d'épices, chutney de figues
- Verrine de lentilles tièdes du Puy au magret de canard fumé, oeufs de caille, vinaigrette au xères
- Verrine de carpaccio de Saint-jacques sur sa mousse de citron vert
- Verrine de tartare de saumon à l'aneth
- Verrine de taboulé à la menthe fraîche
- Tempura d'aubergine coulis de tomates à l'ail
- Duo de melon et jambon serrano, jeunes pousses à l'huile de noisettes



**PIECES SALEES CHAUDES (4):**

- Brochette de lotte
- Pic de pruneau au bacon
- Filet de caille sur un lit de ratatouille
- Brochette de crevettes à la citronnelle



**PIECES SUCREES (7):**

- Tartelette citron
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Mini mille-feuilles vanille
- Barquette framboise
- Rectangle pistache
- Opéra



**PIECES SUPPLEMENTAIRES (6) : + 5€ euros TTC**

VIN ROUGE ET ROSÉ - UNE BOUTEILLE POUR TROIS PERSONNES

CAFÉ

