

Repas des équipages (buffet dînatoire)

Partie froide

- Foie gras de canard maison sur pain d'épices
- Tartare de loup au Combawa
- Mousse de chèvre, magret fumé, piment d'Espelette
- Verrine de Crevettes au tarama
- Cannelloni de saumon fumé maison

Partie chaude

- Brochette de Lotte au Chorizo
- Brochette d'agneau aux herbes
- Brochette de Canard à l'ananas
- Croustillant de cabillaud à la tapenade
- Brochette de bœuf aux poivrons

Fromage

- Assortiment de fromages

Partie sucrée

- Tartelette au Citron
- Paris Brest
- Fondant au Chocolat et Noisettes

L'ensemble est accompagné avec :

Vin Blanc : Vin de pays d'Oc : Chardonnay « Domaine Charles Guitard »

Vin Rouge : Vin de Pays de l'Hérault : « Domaine Enclos de la Croix »

Vin Rosé : Vin de pays d'Oc : « Domaine des Lauriers » Cuvée Paredaux

Jus de Fruits et Sodas

Café

Prix: 25 €

Restaurant L'artimon – Bassin de Plaisance – Rive droite – 34250 Palavas les Flots

Tel : 04 67 68 45 02 – Email : lartimon@wanadoo.fr