

CHÂTEAU LES CARRASSES

VIGNOBLES ♦ DEMEURES DE LUXE ♦ BRASSERIE

PROPOSITION DE MENU BBQ

Entrées

Ceviche de poissons crus et avocat en mousseline

Melon au porto

Figues et jambon

Jambon persillé

Sardines marinées, gingembre et soja

Légumes confits à l'huile d'olive

Encornets, rougail, salade de citron et basilic

Caviar d'aubergines, romaines grillées et parmesan

Légumes grecques et filets de maquereaux

Plats (choisir 4 plats)

Pilons de volaille et sauce au bleu

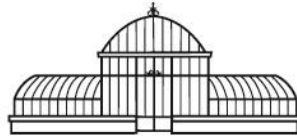
Poitrine de cochon laquée au miel et à l'orange

Thon rouge

½ Coquelet, moutarde et tomates

Saucisses catalanes

Bavette ou aiguillettes de bœuf



CHÂTEAU LES CARRASSES

VIGNOBLES ♦ DEMEURES DE LUXE ♦ BRASSERIE

Epaule d'agneau au romarin

Gambas ou grosses crevettes

Accompagnement (choisir 2 accompagnements)

Tomates provençales ou aubergines grillées

Vraie ratatouille

Semoule, pois chiche, raisins

Pommes de terre rattes au four

Desserts

Abricots rôtis, crème d'amandes

Crème renversée

Soupe de fruits rouges et lait de coco

Gâteau au chocolat et noisettes

Crème au citron

Panna cotta ou tiramisu à la framboise
et café

Pastèque

Tarte maison aux fruits rouges

Tarte tatin aux nectarines