



LES MENUS GOURMANDS

L'apéritif de fêtes

10 pièces

Bouchée fruits de mer
Mini madeleine chèvre et pesto
Canapé pommes sautées, boudin blanc
Wrap petits légumes sautés, guacamole
Opéra foie gras, pain d'épices
Blinis crème à la truffe, saumon fumé
Cappuccino au potiron
Cromesquis parmesan pistache
Brioche gambas ail et persil
Crumble de légumes, canette

Réalisable sur commande tout le
mois de décembre

12€ par personne

Côté pâtes

Raviolis saumon fumé aneth **18€ le kg**

Raviolis aux écrevisses **22 € le kg**

Raviolis au Foie gras **26 € le kg**

Réalisable sur commande à partir
du 15 décembre

Pour toute
commande

04 94 48 42 30

ou

www.lesmenusgourmands.com

**Date limite de commande
20 décembre**

8h30-12h30/14h30-18h30
Fermeture lundi après-midi,
dimanche après-midi,
et mercredi journée

MAISON NOVARO

ÉVÉNEMENTIEL | GASTRONOMIE | DOMAINE



Le Menu de Noël

Apéritif 7 pièces

Foie gras maison en terrine, clafoutis fruits rouges, caramel de figues.

(12€ à la carte)

Mille-feuille de la mer : Crevettes, moules, St Jacques, crème de rouille

(12€ à la carte)

Filet de bœuf farci au foie gras, jus réduit, écrasé de pommes de terre aux truffes, brochette de légumes d'hiver, mendiant

(16€ à la carte)

Plateau de fromages

Bûche (Choix unique, voir carte)

Petits fours frais (3 par personne)

A récupérer en boutique le 24 décembre

40€ par personne

Les bûches pâtisseries

Belle de Provence : Biscuit amande, crème vanille mascarpone, marmelade de figes et gelée de myrtilles .

Peau d'âne : Mousse chocolat blanc citron vert, ganache lactée et cacahuètes caramélisées, sablé cacao, glaçage lait.

La bretonne : Mousse vanille, crème brûlée spéculos et compotée de pommes tatin sur sablé breton.

L'Exotique : Dacquoise noix de coco, mousse passion, gelée de mangue et dés d'ananas.

La Tino : Mousse chocolat noir, crème brûlée aux agrumes et croustillant amandes sur biscuit cacao.

Fruitière : Mousse légère garnie d'une salade de fruits, confit de framboises, biscuit joconde.

Collobrières : Cœur de crème de marrons, spirale de mousse de marrons-rhum et croustillant noix.

**3,50€ La part
à la carte**

Le Menu St Sylvestre

Apéritif 7 pièces

Foie gras maison au Limoncello, pépites de mandarine, mini brioche

(12€ à la carte)

Cannelloni de langoustines, bisque maison, julienne de légumes racines

(16€ à la carte)

Filet de veau façon Rossini, tempura de légumes d'hiver, petite panisse

(16€ à la carte)

Plateau de fromages

Entremet nouvel an: Praliné croustillant, mousse onctueuse framboise, insert vanille

(3,50€ à la carte)

A récupérer en boutique le 31 décembre

45€ par personne