

Auberge la Cauquière
7 chemin du puits d'Isnard 83330 Le Beausset
04/94/74/98/15

Menu de Noël à emporter et à composer selon vos envies.

Du 24 décembre au 25 décembre 2020

Vous pouvez récupérer vos plats sur place à partir du Jeudi 24 décembre de 10h00 à 18h00 et le vendredi 25 décembre de 10h00 à 12h30.

Petits amuses-bouches

(quiche au saumon fumé, financier au parmesan, guacamole de potimarron et crevettes, jambon ibérique)

6,00€/pers

ooo

Le saumon mariné et fumé « maison » aux aromates.
Méli-mélo de légumes et poutargue râpée.

12,00€/pers

ooo

Foie gras de canard cuit au naturel à la truffe noire de bourgogne.
(Tuber melanosporum).

Compotée d'oignons rouge et pain aux noix et raisins.

12,00€/pers

ooo

Filet de pintade fermière cuit en barquette bois au foin de la Crau.
Jus de pintade. Garniture forestière et pommes cocotte.

14,00€/pers

ooo

Navarin de lotte au citron vert et feuilles de curry.
Légumes variés, de saison. Fleurons au piment d'Espelette.

15,00€/pers

ooo

La boîte à fromages
(trois variétés de fromages de Provence+ accompagnements)

8,00€/pers

ooo

La bûche individuelle a l'ananas et chocolat noir, croquant au praliné.

9,00€/pers

ooo

La boîte surprise à mignardises.
(truffe chocolat, financier coco, tartelette mangue)

6,00€/pers