

## *Menu Port Cros*

### *Amuse Bouche*

*Brouillade d'Oeuf à l'Estragon  
Asperge, Tomate et Huile Vierge d'Olive*

*(Scrambled Egg in Tarragon  
Asparagus, Tomato and Olive Oil)*

★ ★ ★ ★ ★

*Soupe de Crabes et de Petits Poissons de Roche*

*Croûtons Dorés et Aioli*

*(Crab and Rock Fish Soup  
Finger Bread and Aioli Sauce)*

★ ★ ★ ★ ★

*Cuisse de Volaille de Bresse Rôtie Croustillante,  
Jus au Basilic,*

*Poêlée de Carottes Multicolores et Pommes de Terre*

*(Roasted and Crunchy Bresse Chicken Leg, Basil Jus  
Pan Fried Mix Carrots and Potatoes)*

★ ★ ★ ★ ★

*Farandole de Desserts*

*(Medley of Small Desserts)*

★ ★ ★ ★ ★

*Mignardises*

*Prix 48.-Euros*

*Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives.  
Et sans modification de plats.*