

## Composez votre menu :

### ENTREES

#### LE SAUMON & MAHI-MAHI :

Fumé par les soins des Maisons Lelièvre  
Crème de ciboulette

#### POULPE :

Salade de Mangue, Concombre, Mesclun, Coriandre  
Relevé aux condiments

#### FOIE GRAS :

Foie Gras de Canard Poêlé, Jus acidulé, chutney de fruits  
rouges, pop corn

#### SOUPE DE POISSON :

Soupe de poisson, véritable rouille à la pomme de terre,  
croustons

#### LEGUMES DE SAISON :

Aubergine, Courgette, Poivron... grillés, Mozzarella au Basilic  
et huile d'olive

### PLATS PRINCIPAUX

#### CANARD :

Magret de Canard rôti, wok de légumes  
Soja et Sésame grillé

#### VEGETARIEN :

Risotto Arborio à la Tomate et Marjolaine,  
Copeaux et émulsion de Grana Padano

#### DAURADE ROYALE :

Filet de Daurade royale à l'unilatérale,  
Tranche épaisse d'Aubergine confite, sauce vierge

#### LE CORYPHÈNE :

L'unilatérale composé de Fenouil à la badiane tiède  
Pastis et tomate

### DESSERTS

#### FROMAGE :

Brie de Melun AOC, Saint Nectaire, Comté affiné et Roquette

#### PANNA COTTA :

A la verveine et Fruits rouges assortis

#### CHOCOLAT :

Pyramide Chocolat noir, cœur crème brûlée, Sorbet Fraise

#### FRUITS FRAIS :

Minestrone de Fruits frais au Tilleul des Pins Penchés, Sorbet  
citron

#### L'ANANAS :

Baba au rhum chantilly légère

## Port de Carqueiranne depuis 1988

### Vos grandes tablées (de 11 à 90 personnes)



La Table du Port vous accueille aussi pour vos grandes tables.

Vous pouvez établir votre menu en choisissant les plats que nous vous proposons ici en fonction de la formule que vous avez sélectionné ci-dessous (le menu doit être identique pour l'ensemble des convives).

#### **Formule « pointu »: 38€ TTC/ personne:**

Apéritif au Kir vin blanc et croustonnade, Entrée + Plat principal  
+ Dessert, une couleur de vin au choix, café

#### **Formule « Tartane »: 45€ TTC/ personne:**

Apéritif au Kir vin blanc et croustonnade, Entrée + Plat principal  
+ Fromage + Dessert, une couleur de vin au choix, café

#### **Formule « Voilier »: 53€ TTC/ personne:**

Apéritif au cocktail maison au Champagne signé « Les Pins Penchés » et assortiments de canapés, Entrée + Plat principal  
+ Fromage + Dessert, deux couleurs de vin, café, coupe de Champagne sur le dessert