



FONFON

Menus servis à partir de 10 personnes – Juillet à Septembre 2020

► **Menu à 62.00 € TTC** (soit 50.91 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Mozzarella di burrata, tomates colorées et anchois citronnés

Filet de Daurade sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Fraises en sirop de basilic, crème de mascarpone à la vanille bourbon

► **Menu à 67.00 € TTC** (soit 55.45 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Bouillabaisse

Éclair à la crème de citron de kalamansi et chantilly framboise

► **Menu à 77.00€ TTC** (64.55€ ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Soupe de poissons de roche servie avec rouille et croûtons (en un service)

Tomates confites, crumble de Parmesan et sorbet basilic

*Encornet grillé à la plancha, petits légumes poêlés
à l'huile d'Olive de Kalamata, croustillant à l'encre de seiche*

Banon, confiture de figues, roquette poivrée

Le « Paris-Vallon des Auffes »

Tous nos menus sont accompagnés de :

1 bouteille de vin de Provence pour 3 personnes, Café et ses mignardises

1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes

En option :

Vin de Cassis : Domaine de Fontcreuse +6€/pers.

Vin de Bandol : Domaine Moulin des Costes +9€/pers.

Forfait apéritif : 1 apéritif classique au choix servi à table + 7€/pers. / 1 coupe de champagne + 9€ /pers.



FONFON

UN SOUVENIR POUR VOS CLIENTS

LE SAVIEZ-VOUS



*Soupe de poisson de roche à 10.00€
(soit 9.48 ht 5.5%)*



*Panier : Soupe + Rouille + Croutons à 18.00€
(soit 17.06 ht 5.5%)*

Rendez ce moment inoubliable

*Vos paniers peuvent être personnalisés :
N'hésitez pas à nous contacter*

Soupe de poisson de roche (1040ml) : 10.00€ TTC

Rouille (90g) : 5.00€ TTC

Bouillabaisse de Chez Fonfon (850ml) : 15.7€ TTC

Aïoli (90g) : 5.00€ TTC

Croutons à l'huile d'olive et safran (100gr) : 4.00€ TTC

Et si vous séjourniez au vallon

www.lecabanondefonfon.com

