



L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

M E N U S D E F Ê T E

24 Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Amuse-bouche

Le thon et le crabe bleu de la Méditerranée,
batavia croquante et sauce corail

Le homard bleu Breton, cuit à l'étuvé,
aux herbes de Provence.
Nage aux légumes du jardin

Tourte de pigeon de Sarrians
et foie gras de canard, coing, sauce salmis

Glace kiwi, banane et persil

Crème de tiramisu aux spéculos,
compotée de poires.

Mignardises

180€ par personne

accord mets et vins : 90€ par personne

31 Diner

Gelée de pigeonneau, dentelles de loup cuit
au sel, petite salade de légumes du jardin

Filets de sole de la Méditerranée cuits au
beurre tomaté, tombée de cressonnette
marocaine, croûtons au parmesan et
pamplemousse.

Chou vert farci, jus de favouilles
et carvi du jardin

Chausson de truffe noire, sauce Périgourdine

Ris de veau rôtie, langoustine,
panais, jus de Daube

Fondue de fromage truffé, son croûton

Glace d'estragon, olives noires et fenouil

Profiterole de topinambour, glace miel, crème
de cire et clémentines d'Aureille

300€ par personne

accord mets et vins : 130€ par personne

Brunchs

25 & 01

Assortiment de salades de saison, coquillages et fruits de mer, sélection de fromages, charcuteries, pâtés et terrines maison, omelettes, Œufs brouillés à la truffe, croque truffe, saumon fumé, wraps, avocat tourteau caviar, assortiment de desserts et tartes, live cooking, assortiment de pains, fruits frais, viennoiseries....

150€ par personne



L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

MENUS DE FÊTE

24 Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Amuse-bouche

Le thon et le crabe bleu de la Méditerranée,
batavia croquante et sauce corail

Anjou « Clos du Frère Etienne », Château du Breuil 2020

Le homard bleu Breton, cuit à l'étuvé, aux herbes de Provence.

Nage aux légumes du jardin

Condrieu « La Bonnette », Domaine Rostaing 2020

Tourte de pigeon de Sarrians

et foie gras de canard, coing, sauce salmis

AOP Les Baux de Provence « Le Cœur », Château Romanin 2012

Glace kiwi, banane et persil

Crème de tiramisu aux spéculos,
compotée de poires

Tokaji Aszu 3Puttonyos, Oremus 2013

Mignardises

180€ par personne

accord mets et vins : 90€ par personne



DOMAINE DE MANVILLE



L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

M E N U S D E F Ê T E

31
Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Amuse-bouche

Gelée de pigeonneau, dentelles de loup cuit au sel,
petite salade de légumes du jardin

Pouilly-Vinzelles Climat « les Longeays », La Souffrandière 2020

Filets de sole de la Méditerranée cuits au beurre tomaté,
tombée de cressonnette marocaine, croûtons au parmesan et
pamplemousse. Jus d'arêtes au beurre noisette,
Glace aux oursins de Galice

Vin de France, « Odysée » Les Poëte 2019

Chou vert farci, jus de favouilles et carvi du jardin

Sartène « Le lion de Roccapina » Domaine Pero Lango 2021

Chausson de truffe noire, sauce Périgourdine

Châteauneuf du Pape « Clos de Beauvenir », Château La Nerthe 2015

Ris de veau rôtie, langoustine, panais, jus de Daube
Cornas « Les Vieilles Vignes », Alain Voge 2013

Fondue de fromage truffé, son croûton

Glace d'estragon, olives noires et fenouil

Profiterole de topinambour,
glace miel, crème de cire et clémentines d'Aureille

Muscat de Beaumes de Venise « Hommage », Domaine des Bernardins

300€ par personne

accord mets et vins : 130€ par personne

DOMAINE DE MANVILLE