

Venez profiter d'une soirée et d'un dîner au cœur des tables salantes avec en toile de fond les eaux roses et les Remparts d'Aigues-Mortes...

Rendez-vous à 19h45 à l'accueil du Salin d'Aigues-Mortes.

Menu Dîner en Blanc 2019

Pièces froides au buffet

Brochette de pastèque

Brochette de melon de pays

Strate de pastrami, fromage frais et radis

Mauricette emmental et volaille, son beurre moutarde

Soya rolls de thon et légumes croquants

Atelier plancha

Queue de crevette marinée à l'anis vert, Sel La Baleine

Onglet au paprika fumé à la Fleur de Sel de Camargue

Seiche en persillade, Sel La Baleine

Entrée

Tataki au thon aux algues wakamé et vinaigrette aux sésames, pain toasté et Fleur de Sel de Camargue

Plat

Filet de maigre cuit sur un pain aux céréales, petite tomate à la brandade et fleur de courgette à la mousseline d'étrilles, sa Fleur de Sel de Camargue

Dessert à l'assiette

Raviole d'ananas aux fruits de saison, sa coupe de coco et perles du Japon, son jésuite caramélisé à la Fleur de Sel d'Aigues-Mortes