

# Menu 35€

( Disponible à partir de 10 personnes )

Apéritif

Mise en bouche

## Entrées :

Dôme d'œuf, crème au Parmesan et sa feuille de Parme

Scampis, tomates cerises, vin blanc à l'ail

Vitello tonnato et sa crème au thon

## Plats :

Ravioloni aux légumes grillés au beurre de basilic

Filet de rouget, concassé de tomates à l'huile d'olive

Mignonnette de veau farcie à la Mozzarella, jambon de Parme et sa sauce estragon

## Dessert

### **\*Menu vins et eaux compris 50€**

(½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions éventuelles ou pour un quelconque changement dans votre menu. Au plaisir de vous servir.

Menu disponible d'octobre à fin mars.

# Menu 45€

( Disponible à partir de 10 personnes )

Apéritif

Mise en bouche

## Entrées :

Trio de Makis, saumon à la mousse d'avocat, bœuf au fromage Ricotta, vitello tonnato

Parmigiana d'aubergines accompagnée de sa sauce tomate

Millefeuille de coquilles Saint-Jacques et thon frais

## Plats :

Cabillaud aux fines asperges vertes et sauce mousseline

Filet d'agneau en croûte d'amande et romarin

Eventail de bœuf sur un nid de roquettes et son jus de viande

## Dessert

Café ou thé

## **\*Menu vins et eaux compris 60€**

(½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne)

**N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions éventuelles ou pour un quelconque changement dans votre menu. Au plaisir de vous servir.**

**Menu disponible d'octobre à fin mars**

# Menu 55€

( Disponible à partir de 10 personnes )

Apéritif

Mise en bouche

## Entrées :

Symphonie du chef, carpaccio de bœuf à la truffe noire, jambon de Parme  
melon et foie gras

Cappuccino de homard

Mariage de scampis et de coquilles Saint-Jacques au miel

## Plats :

Noisette de bœuf, sauce Auberge Saint-Pierre légèrement moutardée

Filet de Saint-Pierre aux épinards et sa sauce au champagne

Triangoli, pâtes aux gambas, tomates cerises à l'huile de homard

## Dessert

Café ou thé

## **\*Menu vins et eaux compris 70€**

(½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions éventuelles ou pour un quelconque changement dans votre menu. Au plaisir de vous servir.

Menu disponible d'octobre à fin mars.

# Menu 65€

Apéritif

Mise en bouche

## Entrées :

Tourelle de carpaccio de canard fumé, pommes vertes, fromage Scamorza et sa vinaigrette

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques

Tortelloni noirs à la crème de lait de coco et son émulsion à la mangue

## Plats :

Filet de turbot en croûte d'amande au beurre blanc parfumé au curry

Filet de bœuf aux morilles légèrement écrémé

Noisette de veau périgourdine

## Dessert

Café ou thé

## Menu vins et eaux compris 80€

(½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions éventuelles ou pour un quelconque changement dans votre menu. Au plaisir de vous servir

Menu disponible d'octobre à fin mars.

# Menu semi-buffet 55€

Disponible à partir de 30 personnes

Apéritif

## Buffet :

Assortiments de charcuteries, légumes, croquettes, carpaccio,...

## Plats :

Cabillaud aux fines asperges vertes et sauce mousseline

Filet d'agneau en croûte d'amande et romarin

Eventail de bœuf sur un nid de roquettes et son jus de viande

## Dessert

Café ou thé

## Menu vins et eaux compris 70€

(½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions éventuelles ou pour un quelconque changement dans votre menu. Au plaisir de vous servir

Menu disponible d'octobre à fin mars.

## **Menu Végétarien 35€**

**Apéritif**

**Mise en bouche**

**Entrées :**

Taboulé maison

Ou

Salades mixte à l'italienne

Ou

Duo d'asperges, au quinoa, balsamique et tomates cerise

**Plats :**

Ravioloni aux légumes

Ou

Burger de légumes, coulis tomates pesto

Ou

Orecchietti aux légumes de saison

**Dessert**