



Tapas maison, créations du chef du Patio Opéra

COCKTAIL FLORENCE 32€HT

Sélection de 11 tapas maison roboratifs (à partir de produits bruts & frais)

+ 1 atelier culinaire

Sélection du chef 11 tapas/pers :

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Vittello tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Brochette de poulet au soja & gingembre

Pannacotta, caramel beurre salé

Tartelette crème patissière & fruits des bois

Tiramisu du Patio

Atelier culinaire au choix :

La pâte fraîche maison au blé complet bio & cime di rapa

OU

Risotto potiron & gorgonzola



COCKTAIL VENISE 45€HT

Sélection de 14 tapas maison roboratifs (à partir de produits bruts & frais)
+ 2 ateliers culinaires

Sélection du chef 14 tapas/pers :

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles

Chou farci mousse gorgonzola, poire William & noix française

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Pain noir thon mayonnaise & concombre

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Vittelo tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Tartare de bœuf (origine France)

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Brochette de poulet au soja & gingembre

Pannacotta, caramel beurre salé

Brochette de fruits frais

Tartelette crème pâtissière & fruits des bois

Atelier culinaire au choix :

La pâte fraîche maison au blé complet bio & cime di rapa

OU

Risotto potiron & gorgonzola

OU

Saumon Label Rouge grillé sauce blanche citronnée & herbes



A la carte (12 tapas mini) : 3,70€HT/ tapas - Atelier supplémentaire : à la carte