

# le patio@opéra

## Menu Venise

50 €HT par personne (eaux et café inclus)

### Entrée

Burrata bio de la Maison Ottanta, pesto de riquette & tomates séchées

OU

Tartare de saumon Label Rouge, zestes de citron vert, herbes aromatiques & tobiko

### Plat

Lieu jaune à la plancha et légumes croquants bio de saison

OU

Onglet de bœuf d'Aquitaine de la Maison Axuria, purée de pommes de terre de la Maison Bayard & sauce bordelaise à l'échalote

### Dessert

Cheesecake aux fruits rouges

OU

Tiramisu du Patio

## Menu Florence

38€HT par personne (eaux et café inclus)

### Entrée

Crèmeux de lentilles Beluga bio et espuma au foin

OU

Œuf bio mollet, champignons de saison et pommes de terre sautées de la maison Bayard en persillade

### Plat

Sedanini au ragoût de bœuf de la maison Axuria

OU

Suprême de volaille fermière à la plancha, chou-fleur en béchamel gratiné au parmesan

### Dessert

Crema Bruciata aux agrumes

OU

Streusel noisettes, crème de ricotta & compotée de poires

Pour ces 2 menus, nous proposons un forfait boissons : 1 coupe de prosecco en apéritif et 1 verre de vin au tarif de 12€HT par personne (merci d'indiquer si vous souhaitez en bénéficier).

Il ne peut être sélectionné pour un même groupe qu'un seul menu : Venise OU Florence.

Il est impératif de communiquer **au plus tard 48h ouvrées** avant l'événement au Patio les mêmes plats pour tous ou les choix de plats de chaque convive. Un même choix de plat sera à déterminer (sauf exceptions alimentaires) à partir de 25 convives.