

MENU GROUPE PATIO OPÉRA

MENU VENISE

50€HT/personne, (eaux et café inclus)

Entrée :

Burrata de la maison « Ottanta » bio, pesto de riquette & tomates séchées
OU

Carpaccio de poisson du jour, zeste de citron vert & jeunes pousses

Plat :

Lieu jaune a la plancha & légumes croquants bio de saison
OU

Onglet de bœuf, purée de pommes de terre & sauce à l'échalotte

Dessert :

Tiramisu du Patio

OU

Crème a bruciata aux agrumes

MENU FLORENCE

38€HT/personne, (eaux et café inclus)

Entrée :

Carpaccio de bœuf (Blonde d'Aquitaine Maison Axuria), roquette & Parmigiano Reggiano
OU

Salade de lentilles vertes du Puy AOP, pousses d'épinards & fromage de chèvre Sainte Maure
AOP

Plat :

Sedanini au ragoût de bœuf (Blonde d'Aquitaine Maison Axuria)
OU

Daurade royale a la plancha & légumes bio de saison

Dessert :

Pannacotta, coulis fruits de la passion

OU

Sablé breton façon crumble & mousse au chocolat

Pour ces 2 menus, nous proposons un forfait boissons : 1 coupe de prosecco en apéritif +1/3 bouteille de vin au tarif de 11€HT/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 convenu de communiquer à l'avance au Patio soit les mêmes plats pour tous soit les choix de plats de chaque convive.

Un même choix de plat sera à déterminer (sauf exceptions alimentaires) à partir de 25 convives.