

MENU GROUPE PATIO OPÉRA

MENU VENISE

50€HT/personne, (eaux et café inclus)

Entrée :

Carpaccio de la pêche du jour & citron bio de Sicile

OU

Burrata des Pouilles AOP, abricots confits & noisettes

Plat :

Tagliata (entrecôte) de bœuf AOP de Chalosse (Maison Aimé), légumes du marché, Parmigiano Reggiano & réduction balsamique

OU

Bar de ligne à la plancha & légumes bio de saison

Dessert :

Tiramisu du Patio

OU

Millefoglie, crème de noisettes

MENU FLORENCE

38€HT/personne, (eaux et café inclus)

Entrée :

Carpaccio de bœuf AOP de Chalosse (Maison Aimé), roquette & Parmigiano Reggiano

OU

Caponata de légumes de saison bio à la sicilienne & stracciatella di burrata

Plat :

Rond de veau à la calabraise, écrasée de pomme de terre agria bio à l'huile d'olive de Sicile

OU

Lieu jaune à la méditerranéenne, câpres, olives, tomates cerise & légumes du moment

Dessert :

Pannacotta aux fruits rouges

OU

Mousse au chocolat

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

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).