

MENU 1

ENTRÉES

CANNELONI DE VEAU ET TRUFFE AVEC SAUCE BÉCHAMEL
À L'AIL NOIR ET PIGNONS DE PIN

SALADE DE TOMATES ASSORTIES AVEC SON PESTO ET
BURRATA DE BUFFLONNE FRAÎCHE

POSSIBILITÉ DE "TAPAS" POUR TOUT LE GROUPE

(POIVRONS PADRÓN, CALMARS CROUSTILLANTS, AIRECEL BRAVAS, CROQUETTES
ASSORTIES, PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND)

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATES DOUCES ET
SOBRASADA

BAR DE LA MÉDITERRANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE

RAVIOLONI FARCIS À LA BURRATA ET AUX TOMATES
GERISES DANS UNE SAUCE AU PESTO DE PISTACHES



DESSERTS

GÉNOISE À LA VANILLE, RÉGLISSE, CAMEL, CACAO ET
OLIVES NOIRES

CHOCOLAT DOUX AVEC GEL DE CACAO, CAROUBE,
EUCALYPTUS, PISTACHE ET SIROP D'ÉRABLE

MENU 2

ENTRÉES

BRIOCHE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE BBQ, MAYONNAISE
AU CHIPOTLE ET CÉLERI-RAVE MARINÉ

TARTARE DE TOMATES, COULIS DE MANGUE,
STRACCIATELLA DE BURRATA FRAÎCHE ET PAIN SARDE

POSSIBILITÉ DE "TAPAS" POUR TOUT LE GROUPE

(POIVRONS DE PADRÓN, CALMARS CROUSTILLANTS, AIRECEL BRAVAS, CROQUETTES
ASSORTIES, PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND)

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT, FENOUIL ET LÉGUMES SAUTÉS

ENTRECÔTE AFFINÉE, PURÉE DE PATATES DOUCES, POIS
MANGE-TOUT ET ASPERGES

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AU
BUFALA DANS UNE SAUCE AU PESTO ROUGE



DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, CRÈME PÂTISSÈRE AU MUSCOVADO
ET GLACE AU CAFÉ DE SICILE

GLACE À LA PISTACHE SALÉE, GÉNOISE AU CHOCOLAT
BLANC ET GOMME AU CASSIS