

MENU OURASI: 70€ TTC

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 2 VERRES DE VIN, EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE, CAFÉ

ENTRÉE > Au choix

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pesto

Caviar d'artichaut, burrata et croûtons

PLAT > Au choix

Volaille sur peau au beurre d'Espelette, polenta au thym, brocolis à la flamme et pécorino

Gambas grillées, pommes grenailles et oignons caramélisés, jus de coquillage

DESSERT > Au choix

Carré chocolat noisette

Panna cotta et son minestrone de fruits

CAVE

BASE D'UNE BOUTEILLE DE VIN (ROUGE ET BLANC) POUR 3 PERSONNES, SOIT 2 VERRES DE VIN PAR CONVIVE

RAFRAÎCHISSEMENTS

EVIAN

SAN PELLEGRINO

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ FIN, SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS



Alternative végétarienne: *Entrée:* Concassé de tomate, burrata, roquette et parmesan; *Plat:* Poêlée de légumes du soleil, sauce pesto et œuf mollet.



MENU PRO PATRIA: 84€TTC

1 KIR ET 2 PIÈCES COCKTAIL SALÉES, ENTRÉE, PLAT, DESSERT
2 VERRES DE VIN, EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE, CAFÉ

ENTRÉE > *Au choix*

Saumon fumé snacké, hollandaise et brioche au beurre, petite mâche au balsamique réduit

Carpaccio de bœuf, burrata et pesto au parmesan

PLAT > *Au choix*

Quasi de veau, risotto de pasta verde et chorizo

Dos de lieu comme une bouillabaisse, double beurre safrané, rouille et aioli, jus d'arête réduit

DESSERT > *Au choix*

Tarte Tatin et chantilly

Délicieux aux trois chocolats

CAVE

BASE D'UNE BOUTEILLE DE
VIN (ROUGE ET BLANC) POUR
3 PERSONNES, SOIT 2 VERRES
DE VIN PAR CONVIVE

RAFRAÎCHISSEMENTS

EVIAN

SAN PELLEGRINO

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ FIN, SÉLECTION DE
THÉS & INFUSIONS



Alternative végétarienne: *Entrée:* Concassé de tomate, burrata, roquette et parmesan; *Plat:* Poêlée de légumes du soleil, sauce pesto et œuf mollet.



MENU JAG DE BELLOUET: 110€TTC

1 COUPE DE CHAMPAGNE ET 2 PIÈCES COCKTAIL FROIDES, ENTRÉE, PLAT, DESSERT
2 VERRES DE VIN, EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE, CAFÉ

ENTRÉE > Au choix

Carpaccio de lieu, vinaigrette agrumes et grenades

Bœuf mi-cuit, artichauts poivrades et foie gras

PLAT > Au choix

Lotte rôtie, mousseline de pommes de terre et poêlée de petits légumes de saison

Filet de veau, mousseline de carottes et raviole de ricotta truffée

DESSERT > Au choix

Réglette vanille Bourbon, insert fraise-basilic

Dôme crème brûlée et craquant au chocolat • 2 mignardises par personne

CAVE

BASE D'UNE BOUTEILLE DE
VIN (ROUGE ET BLANC) POUR
3 PERSONNES, SOIT 2 VERRES
DE VIN PAR CONVIVE

RAFRAÎCHISSEMENTS

EVIAN

SAN PELLEGRINO

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ FIN, SÉLECTION DE
THÉS & INFUSIONS



Alternative végétarienne: *Entrée:* Concassé de tomate, burrata, roquette et parmesan; *Plat:* Poêlée de légumes du soleil, sauce pesto et œuf mollet.

