



MENU BANQUET 65 €

Apéritif – Vin – Café (hors champagne – hors eaux minérales)

à partir de 15 personnes

Plat de hors d'œuvres niçois avec pissaladière, petits farcis, jambon cru, poivrons rouges à l'huile et beignets de fleurs de courgettes.

Raviolis maison avec la Daube niçoise.

ou

Noix de saint Jacques rôties aux petits légumes.

ou

Gigot d'agneau aux girolles et gratin de pommes de terre.

ou

Risotto crémeux aux noix de St. Jacques.

Fraisier

ou

Charlotte aux

Framboises

ou

Duo deux chocolats

ou

Saint Honoré (supl 3 €)

**MENU BANQUET
GASTRONOMIQUE
80 €**

Apéritif Niçois – Vin – Café

à partir de 15 personnes (hors champagne & eaux minérales)

Apéritif Niçois et ses amuses bouches,
(Pissaladière, beignets de fleurs de courgettes, petits farçis, panisse).

Tranche de Foie gras mi-cuit & son chutney Mangue,

Carré d'agneau aux girolles et crémeux de pomme de terre,

Ou

Noix Saint-Jacques rôties avec un risotto crémeux,

Pavlova aux fruits rouges