



## **MENU BANQUET 55 €**

*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  
70 €**

*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,

Raviolis maison, en dégustation

Carré d'agneau aux girolles,  
Ou  
Noix Saint-Jacques rôties,

Pâtisseries au choix