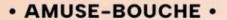


Mocktail d'accueil : jus d'ananas, crème coco, infusion mystère et citron et coupe de champagne



Noix de St Jacques rôtie, purée de patate douce, jus de viande

# · ENTRÉES ·

Raviole farcie aux gambas accompagnée de sa bisque gambas & pastis

### · PLAT ·

Filet de bœuf & sa sauce réduite, mousseline de pomme de terre, légumes d'automne glacés (carottes et panais)

# • FROMAGES •

Sélection de trois fromages

# · PRÉ DESSERT ·

Sorbet Citron et basilic

### DESSERT

Tiramisu à la châtaigne, spéculos et crème de marron

**RESERVATION AU 06 29 91 08 72** 

PRIX PAR PERSONNE: 115 €

Des arrhes seront demandées afin de confirmer votre réservation (30€ / personne )