



## Menu

La coupe de Prosecco et ses mises en bouche



Raviolis farcis au homard et son fumet de poisson

OU

Paccheri farci à la ricotta et champignons, sauce potiron



Filet de bœuf en chemise cuisson basse température  
sur une galette de pomme de terre, sauce réduction de Chardonnay

OU

Trilogie de poissons saumon – espadon – thon  
aux graines de pavot- pistaches et noix, sauce au chou- fleur  
baby carotte et pomme de terre en accompagnement



Dôme au chocolat OU fruits



**35€**

/pers