

# Menu à 41€\*



Vol au vent au forestier

\*\*\*\*\*

Steak de thon « bio » ou d'espardon « bio » selon arrivage à l'huile de sésame et sa crème de mangue

Ou

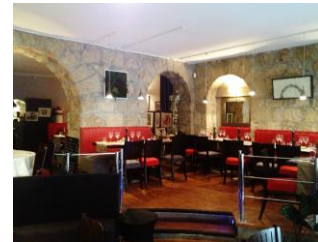
Magret de canard « IGP » de Gascogne et sa sauce cèpes

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande : assortiment de 3 mini desserts

Ou

Pâtisserie « maison » pour tout le groupe  
(brownie, tarte tatin, moelleux chocolat poire, millefeuille,...)



Propositions forfaits boissons :

- 1<sup>er</sup> à 4€/pers.

25cl de VDP des Maures/pers ou 1 soft/pers

- 2<sup>ème</sup> à 8.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl de Vin VDP des Maures / pers.

- 3<sup>ème</sup> à 11.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl de Vin VDP des Maures + ½ L d'eau minérale / pers.

- 4<sup>ème</sup> à 12.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl (1btl pour 3) de Vin AOC Côtes de Provence / pers.

- 5<sup>ème</sup> à 15.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl (1btl pour 3) de Vin AOC Côtes de Provence + ½ L d'eau minérale / pers.



Vol au vent stuffed with mushroom cream

\*\*\*\*\*

Roasted organic Tuna steak or organic swordfish steak with its citrus and honey sauce

Or

Roasted "IGP" duck breast and its cèp cream

\*\*\*\*\*

Our gourmet plate of 3 homemade mini desserts

Or

A pastry making house for all group  
(brownie, tart tatin, lemon tart with meringue, chocolate and pear cake)

**N'oubliez pas**

Découvrez sur notre site internet :

[www.restaurant-statuco.fr](http://www.restaurant-statuco.fr)

Les menus « fêtes » proposés pour Noël, St Sylvestre, St valentin, Pâques....



\*Tarif indiqué hors boissons

\* Drinks are not included

Tous les prix sont exprimés en net / The prices are net