

# Menu à 48 €\*



Brioche chaude farcie aux escargots et crème de cèpes couvert d'une bille de foie gras en croûte de sésame

\*\*\*\*\*

Marmite du Pêcheur (soupe de poisson, gambas, saumon, St Pierre,...)

Ou

Carré d'agneau désossé roulé au cœur de menthe et sauce chocolat

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande : assortiments de 3 mini desserts

Ou

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



*Warmly brioche roll stuffed with snails and cèp cream with ball of foie gras*

\*\*\*\*\*

*Fisherman pot ( fish soup, Prawn, salmon, John dory,...)*

Or

*Roasted boneless rack of lamb rolled up with Green mint served with its dark chocolate sauce*

\*\*\*\*\*

*Gourmet plate with 3 mini desserts*

Or

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



## 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.

## N'oubliez pas

Découvrez sur notre site internet :

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

Les menus de « fêtes » proposés pour la St valentin, Réveillons de Noël et jour de l'an,...



\*Tarif indiqué hors boissons

\* Drinks are not included

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