

Menu à 55 €*



Œuf cocotte au foie gras poêlé et crème de foie gras ou œuf cocotte au saumon fumé et crème de basilique

Noix de St Jacques fraîches poêlées, flambées au cognac, accompagnées d'une crème de corail à la vanille de la réunion

Ou

Filet de bœuf cuisiné façon « Rossini » et sa crème de cèpes

Assiette gourmande : assortiment de 3 mini desserts

Ou

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



Egg in a pot with fried foie gras and foie gras cream or egg in a pot with smoked salmon and fresh basil cream

Fried fresh sea scallops flambee in cognac with bisque scallop and vanilla cream

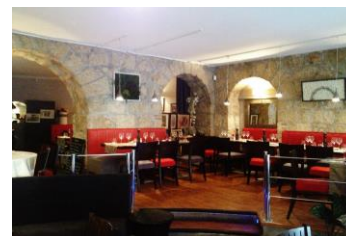
Or

Tenderloin fillet of beef in "Rossini" style with 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



Propositions forfaits boissons :

- 1^{er} à 4€/pers.

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

- 2^{ème} à 8.50€/pers.

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

- 3^{ème} 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^{ème} à 12.50€/pers.

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

- 5^{ème} 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

Les menus « fêtes » proposés pour la St valentin



*Tarif indiqué hors boissons

* Drinks are not included

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