

Menu à 65€



Dodine de volaille fermière au cœur de gambas et sa sauce corail safranée

Grenadin de veau en croûte de noix et pistache et son jus de cuisson corsé

Ou

Filet de sole roulé au cœur de mousse de St Jacques et sa crème de beurre à l'orange

Trilogie de 3 mignardises gourmandes

Or

Gâteau/ Pâtisserie pour tout le groupe



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.



Cutlet of poultry farmer rolled and stuffed with a prawn, served with its saffron cream coral

“Grenadin” of veal in nuts and pistachio crust with it's cooking juice

Or

Sole fillet rolled with fresh Sea Scallops mouss and its white butter vanilla and coco nut cream »

Gourmet plate with 3 small desserts

Or

*Pastry/Cake for all group
(lemon tart with meringue, pear and chocolate cake, seasonal fruits cake,*

N'oubliez pas

Découvrez sur notre site internet :

www.restaurant-statuco.fr

Les menus « fêtes » proposés pour la St valentin

