

Menu à 65€



Sashimi de thon et de truite « bio », mariné façon Gravlax, accompagné d'un risotto au citron et gingembre enroulé d'une fine lamelle de courgette tel un maki

Poire de canard «label rouge » au cœur tendre de foie gras arrosé d'une sauce miel et moutarde ou crème de marron

(selon la saison)

Ou

Medallion de homard en Capoun « Niçois » et sa crème de

cèpes

Trilogie de mignardises

Ou

Pâtisserie/Gâteau pour tout le groupe

(Moelleux chocolat poire, tarte renversée aux fruits de saison, brownie, tarte poire amandine, soufflé grand marnier,...)



Sashimi of organic fresh tuna and trout marinated in "Gravlax" style (salt sugar and rosemary), served with lemon and ginger risotto in Maki style with a thin strips of zucchini

Suprem of duck stuffed with "Foie gras", with its cooking juice flavoured with honey and mustard or according to the season chesnut cream

Or

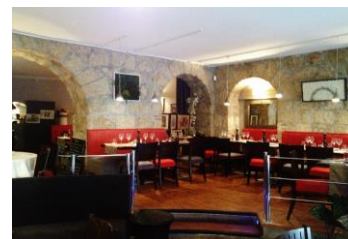
Lobster medallion wrapped with cabbage in capoun style served with cèp cream

Gourmet plate with 3 small pastries

Or

Pastry or cake for all group

(Chocolate pear cake, lemon tart with meringue, almond pear tart, chesnut soufflé with grand marnier, seasonal fruits 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



* Hors boissons
* Drinks not included

Tous les prix sont exprimés en net / Prices are net
Nous vous remercions de l'intérêt que vous avez porté à notre établissement, à bientôt.