



## MENU TRADITION

Prix :89,00€

### ▣▣ ENTREE

Filet de rouget juste raidi  
Tranche de courgette condimentée aux olives,  
Tomates confites et parmesan

### OU

Foie gras de canard marbré au magret fumé  
Salade d'artichauts et noisette,  
Vinaigrette au suc

### ▣▣ PLAT

Filet de saint-pierre cuit basse température  
Polenta aux olives, coulis de piquillos, tomates  
confites, Sauce légère à l'ail nouveau

### OU

Longe de veau rôtie / Filet de boeuf  
Gnocchi à la parisienne citron et estragon, légumes  
de saison, Jus condimenté

### OU

Epaule d'agneau aux douces épices  
Aubergines, olives et tomates confites,  
Jus tajine

### ◆▣ DESSERT

#### Présentation d'un wedding cake factice et service à l'assiette de l'entremet

Fraisier, entremet fraise intense, mousse vanillée et biscuit Joconde  
Royal chocolat et croustillant feuillantine avec glace vanille  
Pièces montée traditionnelle (3 choux par personnes)

### ▣▣ BOISSONS

Eaux minérales (1 bouteille pour 2 convives)

# Le Pasino Grand de la Tour de Salvagny

---

Vin rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 4 convives)

Café