



## Menu « Pivoine »

Prix :45,00€

### L'apéritif

8 Canapés apéritif à l'inspiration du Chef

\*\*\*\*

### Les entrées

Marbré de chèvre frais à la sarriette, velours de tomates fraîches, poivrons couleurs, mesclun niçois aux amandes effilées et olives noires « Taggiasche »

OU

Ondine de blette au foie gras, velours de céleri aux cèpes, julienne de carottes

OU

Tartelette de parmesan à la crème de tomates confites, mozzarella billes, tomates couleurs, chips de coppa, velours de pistou

\*\*\*\*

### Les plats

Paleron de bœuf braisé à la Niçoise, mousseline de fèves, Brochette de champignons, rösti de pomme de terre

OU

Dos de cabillaud en croûte de basilic, risotto de riz noir « Vénéré » aux artichauts et petits pois

OU

Trilogie de farcis estivaux, velours de persil à l'ail doux (possibilité de faire des farcis végétariens, poisson ou viande)

\*\*\*\*

### Les desserts

Verrine mascarpone spéculoos fraises (individuel)

OU

Dôme craquant fromage blanc framboise, sablé breton, coulis fleur d'hibiscus (individuel)

OU

# Cuisine du Soleil

---

Pièce montée (sous-traitée en pâtisserie) – avec supplément de 3,50 € par personne

**OU**

Entremet chocolat, crème anglaise menthe

\*\*\*\*

Pain fourni avec la prestation