



## MENU MARIAGE (option 2)

Prix :220,00€

### Apéritif avec Champagne

Couscous de la mer

Carpaccio de dorade

Tartelettes au saumon et caviar

Croquette de loup de mer

\*\*\*\*

### Entrée

Millefeuille d'aubergine violette et de mérrou du jour,  
avec mozzarella di bufala campana et copeaux de pecorino de Mandas

\*\*\*\*

### Pâtes

Raviolone à l'encre de seiche farci aux crevettes et  
petits légumes, sauce tomate fraîche au basilic

Passatelli de pâte fraîche aux pointes d'asperges,  
crème de roquefort et éclats de pistache de Bronte

\*\*\*\*

### Poisson

Sériole pochée dans son eau de mer au fenouil sauvage  
et petits légumes de saison