



Le Patriarche



Restaurant



et



Réceptions

Vin d'honneur

Apéritif, 6 canapés - 18 €/Apéritif, 6 canapés et 1 atelier - 25 €

Pièces froides

- .Blinis à la truite de Bauduen
- .Toast au foie gras mi-cuit
- .Beurre de foie gras
- .Toast de saumon fumé
- .Panini au saumon
- .Panini au jambon cru
- .Panna cotta estragon, émincé de crevettes
- .Gaspacho
- .Velouté de petit pois
- .Pain bagnat

Pièces chaudes

- .Boulettes de bœuf au sésame
- .Burger
- .Arancchini de poisson
- .Samoussa de volaille
- .Samoussa de légumes
- .Toast de foie gras poêlé
- .Croque Monsieur truffé
- .Brouillade de cèpes

Atelier animé par un cuisinier

- .Découpe de saumon fumé
- .Découpe de jambon
- .Plancha du boucher
- .Plancha de la mer



Atelier supplémentaire - 10 €

Canapé supplémentaire - 2 €



Nos propositions

Amuse-bouche

Terrine de foie gras mi-cuit

ou

Tartare de truite au citron vert

Entrée

Tarte fine de tomates d'antan,
langoustine de Méditerranée

ou

Tataki de veau, salade de choux
aux algues

Plat

Suprême de volaille, risotto au
parmesan, sauce aux morilles

ou

Bœuf Rossini, écrasé de
pommes de terre à la truffe

ou

Pavé de dorade, mille feuilles
d'aubergines, tomates,
parmesan

Trou/Fromage

Dessert

Entremet chocolat noisette

ou

Tarte tatin, pêche et verveine

Syrah 135 €

Menu vin compris

Grenache 155 €

Apéritif, canapé, atelier,
menu et vin compris,
Champagne au dessert

Cinsault 162 €

Apéritif au Champagne,
canapé, atelier, menu et vin
compris, Champagne au
dessert

Carignan 185 €

Champagne de l'apéritif au
dessert
Pièce montée