

lepati@péra

MENU ROMA

38€ ht par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Burrata, crème de légume de saison
& tomates séchées maison

Plat

Linguine alla passata de tomates maison,
parmesan AOP 24 mois & pesto de basilic

Dessert

Tiramisu

MENU FLORENCE

45€ ht par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Carpaccio de bœuf blonde d'Aquitaine de la
maison Axuria, câpres de Pantelleria croustillantes,
parmesan AOP 24 mois, pousses de moutarde
& citron d'Amalfi

Plat

Filet de veau de la maison Axuria poêlé,
légumes de saison rôtis & jus maison

Dessert

Panna cotta à la vanille de Madagascar,
miel d'Acacia et romarin

MENU VENISE

56 € ht par personne, une coupe de Prosecco en apéritif, eaux minérales et café expresso inclus.

Entrée

Carpaccio de daurade royale,
zestes d'agrumes
et jeunes pousses de saison

OU

Œuf parfait, espuma de parmesan,
épinards poêlés et croutons

Plat

Lieu jaune à la plancha et légumes croquants
bio de saison de Bruno Cayron

OU

Sauté d'agneau de la Maison Axuria
et légumes bio de saison

Dessert

Sablé breton façon crumble et mousse
au chocolat noir Barry 64%

OU

Panna cotta à la vanille de Madagascar,
miel d'Acacia et romarin

Pour accompagner ces menus, nous proposons un forfait boissons : 1 coupe de prosecco en apéritif et 1 verre de vin au tarif de 15€HT/pers Il ne peut être sélectionné pour un même groupe qu'un seul menu : Venise, Florence ou Roma

Concernant le menu Venise, il est impératif de communiquer **au plus tard 5 jours ouvrés** avant l'événement, soit les mêmes plats pour tous (obligatoire à partir de 20 personnes), soit les choix de plats de chaque convive.