

# le patio opéra

## 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.