

Dîner classique

Entrée+Plat+Dessert

(49€/personne)

Minimum 4 personnes

Un verre d'accompagnement à l'entrée

Un verre d'accompagnement aux pâtes

Le staff qui s'occupe de la mise en place du service

Les consommables (tissus, boîtes à emporter etc...)

Entrée

Mozzarella de bufflonne 150 grams faite à la main en Ile de France km0
en crème de champignon et truffe fraîches

Plat

Une portion de pâtes fraîches fabriquées à la main de farine intégrale
Petra, issue d'agriculture biologique et 100 % bles italiens au choix entre le
trois suivantes:

Tagliatelles en leur ragoût de bolognaise (cuisson de la viande 9 heures)

Ravioli farcis de burrata de bufflonne et tomates semi-confit à l'ancienne
de sicile en crème de parmesan 24 mois

Gnocchi au gorgonzola garnie avec mousse de citron de sorrento et zeste
de lime

Dessert

Tiramisu au choix entre:

Tiramisu vanille du madagascar

Tiramisu au citron

Tiramisu au café classique