



LEBARON

L

PROVENCE CÔTE D'AZUR





Le Chef Stéphane Mazzola et son équipe proposent trois menus pour une pause gastronomique et gagner du temps pour vos repas et séminaires d'affaires.

Pour l'occasion nous vous proposons des lieux en exclusivité à Hyères :

● *L'Espace Éos situé dans la Zone du Palyvestre
(Capacité d'accueil : 10 à 30 personnes)*

● *L'hôtel La Potinière (Capacité d'accueil : 10 à 50 personnes)*

La prestation peut se dérouler également dans le lieu de votre choix.

Menu Découverte

32 €

par personne

Entrée

Mozzarella Baratta & Duo de Tomates

Tartare de Saumon à la Pomme verte & Gingembre confit

Lingot de Concombre, Avocat & Crevettes panées aux Pop Corn



Plat

Magret au miel, Churros de Pommes de Terre & Brochettes de légumes

Fondant de Poulet aux Cèpes, Gratin & Légumes du Soleil

Dos de Cabillaud béarnaise, Riz Sauvage & Tomates Cocktail



Dessert

Tropézienne

Castel

Tarte aux Fruits rouges

Menu Gourmet

38 €

par personne

Entrée

Raviole de Foie Gras aux Cèpes

Filet de Rouget, Pesto & Julienne de Légumes

Millefeuille de Crabe Guacamole



Plat

Filet de Sandre Beurre blanc, Risotto aux Noix & Asperges

Bocconcini de Veau, Ecrasé de Pommes de Terre & Tian

Brochettes d'Agneau, Rose de Pommes de Terre & Carottes fames



Dessert

Macaron Framboise

Tartelette au Beurre salé

Saint Honoré

Menu Éléance

42 €

par personne

Entrée

Foie Gras aux Artichauts & sa Brioche

Brochette de Saint Jacques, Lard & Petits Légumes

Tartare de Magret aux Noix de Cajou



Plat

Médaille de Lotte à l'Armoricaine, Flan de Courgettes & Gnocchi

Filet de Bœuf Rossini, Polenta aux Olives & Lotus aux Artichauts

Souris d'Agneau au Thym & Romarin, Gratin & Tomates grappes



Dessert

Coup de Soleil Vanille

Tarte Truffes & Chocolat

Éclair Chantilly Fraises & Éclats de Pistache

