

NOS COCKTAILS & MENUS



COCKTAIL APÉRITIF :

15 €

7 pièces salées :

Saumon fumé sur son blinis

Méli-mélo de crabe Jambon de Cerano

Tomate confite - mozza

Duo de crevette-ananas

Guacamole lomo séché

Wraps assortis

Briochine aux maquereaux

Navette Italienne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE :

22 €

10 pièces par personne :

Wraps assortis

Club pain suédois saumon fumé crème cèbette

Club italien

Briochine maquereaux aux poivres crème cheese

Tapas à partager

Charcuterie 80 g et fromages affinés 40 g

3 mignardises sucrées : éclair chocolat , éclair café

, mini chou à la crème , mille-feuille Macaron ,

croquant chocolat , tartelette citron , tartelette

caramel Paris-brest , tartelette framboise, panna

cotta...



COCKTAIL DINATOIRE :

25 €

13 pièces :

Canapés salés froids : Saint jacques , saumon fumé sur son blinis , foie gras de canard Jambon de Cerano , tomate confite - mozza

*Duo de crevette-ananas , guacamole lomo séché Verrine:
Ceviche de saint jacques et porc shangai Mini briochine garnie
Parmentier de canard mousseline de carotte*

Mini burger

Rissoto aux gambas

St jacques à la bretonne

Mini croque à la truffe

*3 mignardises sucrées : éclair chocolat , éclair café , mini chou à la crème , mille-feuille Macaron , croquant chocolat , tartelette citron , tartelette caramel Paris-brest , tartelette framboise,
panna cotta*



MENU

30 €

Entrées

Tartare de saumon /sabre à l'huile de truffe, bouquet d'herbes fraîches, pain d'algue toasté

Assiette terre et Mer : Foie gras en croûte de pain d'épice, saumon fumé, crevette et tartare de légumes frais carpaccio de St jacques à l'huile de truffe

Assiette de dégustation : Opéra de foie gras, gravlax de saumon mariné miel/ betterave et ceviche de dorade lait de coco

Sushi de tartare de bœuf avocat et oignons, crumble de parmesan

Plats

*Filet mignon de cochon lardé, écrasé de pomme de terre à l'ancienne
Suprême de volaille jaune, purée de panais et poêlée de champignons*

Magret de canard au miel, mousseline de céleri noisette

Paleron de veau confit crème de céleri, sauce Jamaïquaine

Filet de Cabillaud mousseline de pomme de terre montée au beurre

Desserts

Royal chocolat

Tarte fine aux fraises revisité (en fonction de la saison)

Moelleux chocolat fondant framboise

Assiette gourmande (3 desserts)



