

TARIF AU 01 JUIN 2022

Apéritif élaboré

Assortiment de 6 amuse-bouches froids par personne

Prix : 7.50 € TTC par personne

Macaron aux truffes blanches et noisettes
Blinis au saumon fumé, crème d'aneth et yuzu
Tartare de courgettes et tomate, crevette marinée
Tartine de jambon de Bayonne et copeau de brebis
Mini bagel aux rillettes d'oie et graines de pavot bleu
Verrine de pulpe d'avocat et cocktail de crevettes

Cocktail

Assortiment de 6 amuse-bouches froids, 4 chauds et 2 sucrés

Prix : 15.50 € TTC par personne

Macaron aux truffes blanches et noisettes
Blinis au saumon fumé, crème d'aneth et yuzu
Tartare de courgettes et tomate, crevette marinée
Tartine de jambon de Bayonne et copeau de brebis
Mini bagel aux rillettes d'oie et graines de pavot bleu
Verrine de pulpe d'avocat et cocktail de crevettes

Piquata d'agneau au Tandoori
Briochine d'escargot au beurre d'herbes
Queue de gambas coco ananas
Brochette de magret et ventrèche de campagne

Eclair café et chocolat, macaron, mini tarte tatin...

Trilogie de verrines

Prix : 6.50 € TTC par personne

Emulsion de foie gras de canard, compotée de pommes à la cannelle
Mouse ricotta basilic, brunoise de saumon aux aromates
Confit de légumes du soleil, noix de saint Jacques et ciboulette

AMUSE-BOUCHES

| | Arachide | Céleri | Crustacé | Fruit à coque | Gluten | Lait | Lupin | Œuf | Mollusque | Moutarde | Poisson | Sésame | Soja | Sulfites |
|---|----------|--------|----------|---------------|--------|------|-------|-----|-----------|----------|---------|--------|------|----------|
| Blinis au saumon fumé, crème d'aneth et yuzu | | X | | | X | | | X | | X | X | X | | |
| Macaron aux truffes blanches et noisettes | | X | | | X | | | | | X | | X | | |
| Tartare de courgettes et tomate, crevette marinée | | X | | X | X | | | | | X | | X | | X |
| Tartine de jambon de Bayonne et copeau de brebis | | | | | X | X | | | | | | | | |
| Mini bagel aux rillettes d'oie et graines de pavot bleu | | X | | | X | X | | | | X | | X | | |
| Verrine pulpe d'avocat et cocktail de crevettes | | X | | | X | X | | X | | X | X | X | X | X |
| Queue de gambas coco ananas | | X | X | | X | | | | | X | | X | | |
| Piquata d'agneau au curry | | X | | | X | | | | | X | | X | | X |
| Briochine d'escargot au beurre d'herbes | | X | X | | X | X | | X | | X | | X | | |
| Brochette de magret et ventrèche de campagne | | X | | | X | | | | | X | | X | | |
| Emulsion de foie gras de canard, compotée de pommes à la cannelle | | X | | | X | X | | | | X | | X | | |
| Mousse ricotta basilic, brunoise de saumon aux aromates | | X | | | X | X | | | | X | X | X | | |
| Confit de légumes du Soleil, noix de saint Jacques et ciboulette | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | |

X : Contient l'allergène

X : Peut contenir des traces de l'allergène