

Service départ cuisine, pas de dressage de table ni de service en salle

pour l'apéritif :

NOS VERRINES FROIDES

- Crème brûlée au foie gras et fruits rouges 1,50€
- Rouleau de carpaccio de bœuf & roquette, parmesan 1,20€
- chiffonnade de jambon ganda & melon/ pastèque 1,00€
- Terrine du moment & son confit 0,75€
- Rouleau de jambon fermier & fromage frais aux herbes 0,75€
- Mousse de jambon blanc & asperges, mayonnaise de basilic 1,00 €
- Scampis mariné au miel et citron vert 1,25 €
- Tartare de thon rouge à l'huile de sésame grillée 1,50€
- Espuma de saumon fumé & pommes vertes 1,25€
- Écailles de noix de saint jaques & émulsion de tomates 1,50€
- Mousse de cabillaud en bicolore 1,00€
- Filet de rouget glacé au caviar d'aubergines 1,25€
- Crabe des neiges & guacamole 1,50€
- Buisson de légumes crus :
tomate cerise, bouquet de choux fleur,
bâtonnets de carottes, radis, tronçons de concombre 0,80 €

NOS VERRINES CHAUDES

- Nem de lardons & oignons 1,00 €
- Ris de veau & champignons 1,50€
- Mini cakes aux tomates confites, au chèvre, aux olives,
au basilic, au jambon fumé, au parmesan 0,25€
- Cappuccino de céleri-rave & crevettes grises 1,00€
- Mini quenelle de brochet sauce Homardine 1,25 €
- mini cassolette de pâte farcie au basilic 0,50 €



