

## NOS VERRINES FROIDES

- Crème brûlée au foie gras et fruits rouges 1,80€
- Rouleau de carpaccio de bœuf & roquette, parmesan 1,45€
- chiffonnade de jambon ganda & melon/ pastèque 1,20€
- Terrine du moment & son confit 0,90€
- Rouleau de jambon fermier & fromage frais aux herbes 0,90 €
- Mousse de jambon blanc & asperges, mayonnaise de basilic 1,20 €
- Scampis mariné au miel et citron vert 1,45 €
- Tartare de thon rouge à l'huile de sésame grillée 1,80€
- Espuma de saumon fumé & pommes vertes 1,50€
- Écailles de noix de saint jaques & émulsion de tomates 1,80€
- Mousse de cabillaud en bicolore 1,20€
- Filet de rouget glacé au caviar d'aubergines 1,50 €
- Crabe des neiges & guacamole 1,80€
- Buisson de légumes crus :  
tomate cerise, bouquet de choux fleur,  
bâtonnets de carottes, radis, tronçons de concombre 1,00 €

## NOS VERRINES CHAUDES

- Nem de lardons & oignons 1,20 €
- Ris de veau & champignons 1,80€
- Mini cakes aux tomates confites, au chèvre, aux olives,  
au basilic, au jambon fumé, au parmesan 0,30 €
- Cappuccino de céleri-rave & crevettes grises 1,20€
- Mini quenelle de brochet sauce Homardine 1,50 €
- mini cassolette de pâte farcie au basilic 0,60 €

