



Sélection **COCKTAIL** 2024



Les **PIÈCES** Froides

Plus d'une dizaine de nouvelles pièces toutes autant originales les unes que les autres



IBERICO DE PORC

Pressé de porc confit,
compotée pomme & miel



CREVETTE AUX AGRUMES

Chaud froid de crevettes aux
agrumes



PETALE DE BETTERAVE

Betterave Chiogga et fromage frais



"CHOUX PAS CHOUX"

Chou, mousseline de Thon.

Les PIÈCES Froides



PANIS DE CAROTTE

Crèmeux Carotte & Cumin



CANNELÉ FOURME ET NOIX

Cannelé noix crèmeux fourme et fondant de coing.



BURGER SAUMON

Brioché de saumon & concombre



FINGER BOEUF

Boeuf Mariné & Mozzarella en superposition.

Les PIÈCES Froides



FINANCIER MAGRET MANDARINE

Magret Fumé, crémeux mandarine et cake fondant.



OPÉRA DE FOIE GRAS

Foie Gras & Pains d'Épices aux fruits secs.



ASSORTIMENT DE TOAST

Panaché de toast traditionnel

Les **PIÈCES** Chaudes

Une sélection de 8 pièces
cocktail chaudes pour
cette nouvelle année



BRANDADE DE MORUE

Parmentier de morue et
croustille.



CASSOLETTE DE RAVIOLES

Ravioles dauphinoises & jus
de veau.



BOCAL DU PECHEUR

Cabillaud,
saumon & moules, jus de coques.



CREVETTES EN CHEMISE

Tempura de crevettes.

Les PIÈCES Chaudes



CROMESQUIS CANARD

Effiloché de canard au cassis.



TORTILLA COMTÉ

Tortilla fondante, fines herbes et comté.



FRIPON D'AUBERGINE

Aumônières aux aubergines confites.

Les PIÈCES Chaudes



CROMESQUIS CANARD

Effiloché de canard au cassis.



TORTILLA COMTÉ

Tortilla fondante, fines herbes et comté.



FRIPON D'AUBERGINE

Aumônières aux aubergines confites.

Les ATELIERS Culinaires



DÉCOUPE DE JAMBON SERANO,
TRANCHÉ DEVANT VOUS ET
ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN
TRADITION



LE BAR À PIZZAS
CUISSON DES PIZZAS À LA
MINUTE, DÉCLINAISON DE
PLUSIEURS PARFUMS.



LE BAR ASIATIQUE
SUSHIS ASSORTIS RÉALISATION
MINUTE, CONDIMENTS D'ASIE.
WOK CREVETTES & BŒUF.



CRACKERS BŒUF & CAFÉ,
FILET DE BŒUF FUMÉ MINUTES
AU BOIS DE HÊTRE.
CRACKERS & ESPUMA AU CAFÉ



Les ATELIERS Culinaires



**FOIE GRAS & CIE
EN DEUX FAÇONS,
MI-CUIT & POËLÉ,**

ACCOMPAGNÉ DE CONFITS DE
FRUITS,
PAIN D'ÉPICES ET CAKE À LA
MANGUE.



**RISOTTO EN MEULE DE
PARMESAN**

RISOTTO PARMESAN PRÉPARÉ
ET SERVI DANS LA MEULE



AU BORD DE L'EAU

HUÎTRES, CREVETTES,
GAMBAS FLAMBÉES À L'ANIS
ACCOMPAGNEMENT, PAIN AU
CITRON ET PAIN GRILLÉ



LA PLANCHA

POULET À LA DIJONNAISE, SELLE
D'AGNEAU AU THYM, CANARD À
L'INDIENNE, BŒUF TEX-MEX,
PERSILLÉ DE CHAMPIGNONS, LOTTE
CITRONNÉE, GAMBAS PERSILLÉES
ET SAINT-JACQUES VANILLE

