

COCKTAIL APERITIF

12 pièces par personnes

Le verre d'accueil

Le granité de melon à la menthe fraîche (en saison)

BUFFET

Les grandes panières de crudités

Pour accompagner nos anchoïades et tapenades maison

PLATEAU

EN FROID

Sphère de chèvre miel - romarin - fine gelée betterave en sucette
Saumon fumé - mousseline ciboulette ,Caviar de citron sur son blini
Profiterole graine de fenouil, Fromage Apenzeler
Foie gras façon opéra, Sésames grillées et vin rouge
Tartelette courgette jaune , Moutarde et Copeaux de poutargue

EN CHAUD

Croque comté – Parme – champignons
Petite bouchée de veau , basilic et pignons – sauce crustacés pastis
Le véritable accras, sauce citron- basilic – huile d'olive
Tempura de feta, sauce tzatziki
La pissaladière aux oignons confits ,sur pain à focaccia
Les cornets à partager ,Frites de panisse

LE DINER

ENTREE

Tarte fine de rouget au pesto, sauce vierge

Ou,

Galantine de volaille fermière & foie gras marinée au tandoori,
fine gelée passion

Ou,

Petits légumes printaniers, farcis à la brouillade aux notes de truffe

...

PLAT CHAUD

Poupeton d'agneau à la provençale, calisson de panisse, légumes rôtis
jus d'agneau à La Sarriette

Ou,

Filet de daurade à l'unilateral , polenta crémeuse et fenouil confit
au jus d'anchoïade

Ou,

Suprême de pintade aux champignons et vin jaune, légumes glacés et son
écrasé de pomme de terre

...

L'assiette de fromages affinés et son mesclun d'été

...

DESSERT

NOS GATEAUX A LA DECOUPE : " Lou Pechou : Biscuit amande,
crémeux abricot, marmelade pêche abricot. Manjari : Biscuit amande,
praliné feuillantine, mousseline chocolat noir, crème brûlée vanille.. Alpill
: mousse citron, framboise

Et,

Pièces gourmandes individuelles.

Tartelettes aux fruits royal chocolat croustillant , éclair café,

Et,

Verrines gourmandes: Crème brûlée sur confit d'orange, tarte au citron
revisitée, soupe de fruits

...

Evian & Badoit (Bouteilles en verre)

Notre Café

Menu Formule N°1