

COCKTAIL APERITIF

12 pièces par personnes & 4 animations culinaires

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

AU SERVICE 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

LES ANIMATIONS

La plancha terre Magret de canard et volaille marinés, figatelli
Découpe de saumon gravlax, sauce à la ciboulette, pain de seigle
La plancha mer Supions en persillade, gambas, saint Jacques,
Découpe de Jambon cru, condiments, gressins, olives taggiasches,
Italien Risotto flambé dans sa meule de parmesan
Notre foie gras de canard mi- cuit , confitures, pain brioché
Plateau d'huîtres, plateau de crevettes décortiquées et ses sauces
Foie gras poêlé, abricots rôtis, pain de campagne tranché

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

Veau cuit rosé, émulsion de pomme de terre au lait d'amande , tartare de
veau en cannelloni , jus de veau aux notes de tonka

Ou,

Magret de canard rôti et son jus corsé, polenta crémeuse , fricassée &
girolles, fève du pays

Ou,

Le médaillon de lotte , craquelin de rizotto au vieux parmesan, légumes
glacés , jus de coquillage

...

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

...

DESSERT

La pièce montée en choux ou macarons

Et,

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..

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°3