



Proposition de menu

48€ par personne mise en bouche, entrée, plat, dessert, Livraison, et prestations sur place

Mise en bouche :

- Cappuccino de courge Espuma fumé et lard cryspi

Entrée :

- Maki de saumon fumé fromage frais et Tourteau
 - Ou
- Mille-feuille de crevettes grises à l'huile de ciboulette
 - Ou
- Raviole de Langoustines, Bouillon de carcasse façon thaï

Plat :

- Ballotine de Volaille farcie foie gras et champignons cuisson basse température, jus réduit, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette et petits légumes.
 - Ou
- Quasi de veau basse température, jus forestier, Mille-feuille de pommes de terre et petits légumes
 - Ou
- Dos D'Eglefin en croûte D'Algues, sauce fumé, Mousseline de carottes pourpre, tagliatelles de légumes

Dessert :

- Bavaois framboise croustillant spéculoos financier pistache
 - OU
- Marquise chocolat noir croustillant praliné, dacquoise noisette
 - Ou
- Tarte citron vert éclat de meringue revisitée

- Apéritif : 9€ par personne

- 2 verrines :
 - Verrine niçoise à la chèvre fraîche, Tuile sarrasin
 - Verrine guacamole, saumon fumé, crumble cacahuètes....
- 3 canapés chauds :
 - Mini Flamiche au maroilles, mini quiche, Samossa de Canard
- 3 Wraps:
 - Saumon crème aneth, poulet curry roquette, thon tomate confite



Proposition de menu

56€ par personne mise en bouche, entrée, plat, dessert, Livraison, et prestations sur place

Mise en bouche :

- *Panacotta parmesan, Pesto pistache*

Entrée :

- *Marbré de foie gras, gelée de cidre et brioche maison*
 - o *Ou*
- *Saint Jacques snackées, crumble poire noisette, mousseline de céleris et écume corail*
 - o *Ou*
- *Tataki de Thon sésame, citron vert, gingembre,*

Plat :

- *Filet de Bœuf cuisson basse température, croute d'herbes, jus réduit, Poêlée de Girolles, Pressée de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes glacés*
 - o *ou*
- *Blanc de Bar aux Langoustines, coulis de crustacés Mousseline de carottes pourpre et légumes croquants*
 - o *ou*
- *Filet de Turbot en croûte D'Algues, sauce fumé, Mousseline de patates douce et butternut, petits légumes*

Dessert :

- *Ganache montée chocolat poire caramélisée Streusel noisette*
 - o *OU*
- *Dôme Yuzu compoté mangue, sablé noix coco*
 - o *Ou*
- *Dessert autour de l'Ananas*

Apéritif : 9€ par personne

- **2 verrines :**
 - Verrine niçoise à la chèvre fraîche, Tuile sarrasin
 - Verrine guacamole, saumon fumé, crumble cacahuètes...
- **3 canapés chauds :**
 - Mini Flamiche au maroilles, mini quiche, Samossa de Canard
- **3 Wraps:**
 - Saumon crème aneth, poulet curry roquette, thon tomate confite

