



Proposition de menu

36 € par personne, entrée, plat, dessert, Livraison, et prestations sur place

Entrée :

- **Terrine de Poisson Mayonnaise aux salicornes**
 - o **Ou**
- **Cassiolette de moules et crevettes safranées**
 - o **Ou**
- **Ravioles Gorgonzola poire, crémeux parmesan**

Plat :

- **Mignon de porc cuisson lente en croute de moutarde, jus réduit, grenailles rôties et carottes fondantes.**
 - o **Ou**
- **Médaille de Volaille à la Sir de Créquy, Polenta croustillante et Poêlée de champignons**
 - o **Ou**
- **Dos de Saumon à l'Unilatérale, Vinaigrette tiède sésame, soja, Mousseline de choux fleur, tagliatelles de légumes**

Dessert :

- **Crémeux spéculoos pommes caramélisées, Streusel Cannelle**
 - o **OU**
- **Carpaccio ananas kiwis, crémeux rhum ananas, sablé amande**
 - o **Ou**
- **Tout chocolat (crémeux chocolat, sablé cacao tonka)**

- **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

