

# Cocktail 22 pièces - Automne / Hiver 2018

Foie gras de canard épicé - gelée de vin ☒  
Pomme de terre soufflée - crème de reblochon V☒  
Saumon mariné puis fumé maison - blinis de raifort  
Briochettes trois couleurs  
(Figue & chèvre V // Tomate combava V // Saumon fumé et miel)  
Cannelé chorizo & oignon nouveau ☒  
Crevette pop coconut  
Maki façon club maki oignon frit- concombre V  
Pince des grisons - mozzarella au pistou ☒  
Tourbillon d'emmental terre & mer ☒  
Cheese cake au potimarron V  
Tortilla savoyarde ☒  
Mini corn dogs  
Tartelette perle de tomate et rouget  
Mille feuille de betterave - fromage frais aux herbes- jeunes  
pousses de radis V☒  
Confit d'agneau de 7h - fondant abricot - fleur de sel fumée  
Carotte au curry- coriandre frais V☒  
Artichaut façon Carciofi fritti V

**cocktail 22 pièces**  
**« classique »**

28,60 euros HT  
soit  
31,46 euros TTC

de 1h30 à 2h00

**«Version Prestige»**  
31,82 euros HT  
soit 35 euros TTC

**Petit plat chaud :**  
Oeuf cocotte,  
foie gras  
et copeaux de  
jambon

&

Véritable  
mousse au  
chocolat

Dark Opéra

Amandine à la poire - sablé breton & pointe de poivre  
Moelleux chocolat noir 86% - Crème praliné  
Chou craquant - crème mousseline pistache & pistache soufflée  
Sucette de figue- chocolat noir & zeste d'orange ☒



V **Végétarien**  
☒ **Sans Gluten**