

Cocktail 10 pièces - Printemps - Été 2018

Foie gras de canard maison & Gomasio - oignon grelot confit ☒

Wagyu en brochette barbecue - poivron brûlé -
aubergine* (*production locale*)

Pince des grisons- mozzarella au pistou ☒

Navettes végétales hautes en couleurs
(Menthe poivrée et fromage de chèvre ✓//tomate en tartare et
basilic thaï ✓// Saumon fumé et crème d'aneth au miel)

Gambas piquée et sésame noir - lard croquant - mélisse

St Jacques en transparence - thym citron ☒

Coca: pâte feuilletée - origan ✓

Pain Drakkar maison - Céréales torrifiées - pepperoni

cocktail 10 pièces
« classique »

14,00 euros HT
soit
15,40 euros TTC

Environ 30 minutes

Fraise Mara des bois (production locale) chocolat blanc et sucre pétillant

Cannelé Bordelais



✓ **Végétarien**



Sans Gluten