

# Cocktail 12 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

Finger de Beaufort & crème de truffe ✓

**cocktail 12 pièces**  
**« classique »**

**16,80 euros HT**  
**soit**  
**18,48 euros TTC**

**Environ 45 minutes**

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

Cannelé Bordelais

Fruit de la passion dans sa coque - Crème chibouste



✓ **Végétarien**



**Sans Gluten**