

Cocktail 15 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 ✓

Ceviche de dorade-coriandre-radis violet ☒

Petit chou de crème cébette - pousse de moutarde ✓

Comme une pince...surimi et sauce tartare ☒

cocktail 15 pièces
« classique »

21 euros HT
soit
23,10 euros TTC

Environ 60 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