

Cocktail 18 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*)

St Jacques en transparence - thym citron ⊗

Gambas piquée et sésame noir - lard croquant - mélisse

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 ⊗

Smoothie de concombre -tomate - pomme fruit ✓

Mille feuille printanier - carottes- petits pois- chou kale ✓

cocktail 18 pièces

« classique »

**24,30 euros HT
soit
26,73 euros TTC**

de 1h30 à 1h45

**«Version Prestige»
27,20 euros HT soit
29,92 euros TTC**

**En petit pot :
mille feuille de
courgette et
fromage frais
&
Petite crème au
yuzu et meringue
italienne**

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

Cannelé Bordelais

Fruit de la passion dans sa coque - Crème chibouste

Macaron aux deux saveurs ⊗



✓ **Végétarien**

⊗ **Sans Gluten**