

Carte Cocktail

Notre carte évolue au fil des saisons et s'enrichit régulièrement. Les suggestions suivantes sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements. La plupart de nos mets sont cuisinés dans nos cuisines, à base de produits frais et de saison.

Mini entrées

(3 pièces au choix)

Mini quiche courgette

Gaspacho de menthe petits pois

Salade de jeune pousse, avocat, et pamplemousse

Salade de jeune pousse, cranberries/tomates et mini mozzarella

Salade de mâche betteraves, radis et raisins frais

Mini navette / tarama / crevette

Mini navette bresaola et figue séchée

Mini Club sandwich poulet/ mayonnaise estragon/roquette

Mini club sandwich végétarien

Mini plats chauds

(2 au choix, 1 mini plat / personne)

Dés de saumon, riz basmati, légumes de printemps

Risotto verde courgette/ petit pois/ asperges

Emincé de volaille, et petits légumes glacés sur lit de

riz parfumé/quinoa

couscous revisité

Pêche du jour, riz noir & petits légumes

Pièces sucrées

(3 pièces au choix)

Mini Tartelette à la fraise

Mini Tartelette au citron

Mini choux à la crème d'amarena

Mini panna cotta au coulis de kiwi ou fruits exotiques

Pasteis de nata

Mini éclairs chocolat/café

Mini mousse au chocolat éclats de pistaches

Option café/thé en fin de repas : 2 € HT/pers

Option vin : 5 € HT/pers

Toutes nos pièces à base de pâte à choux sont réalisées
chez notre partenaire pâtissier

