

Merci de nous transmettre un choix unique d'entrée, de plat et de dessert pour tous les convives.
Travaillant avec des produits frais, ces propositions sont soumises à modifications selon le marché du Chef
et la disponibilité des produits, dont nous vous informerons.

Entrées

Terrine du Chef aux noisettes, confit d'oignons rouges et pickles

Burratina, crudités variées de saison, focaccia

Saumon fumé, mousse d'herbes, condiment passion

Petits encornets sautés aux épices douces, pommes chips

Tartare de légumes, leche de tigre, accras de lentilles

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et sauce Caesar

Plats

Ballotine de volaille au chorizo, mousseline de panais et légumes du moment

Pêche du jour, épeautre comme un risotto, potimarron et jus corsé

Lieu noir poché au combawa, quinoa et boulgour en taboulé tiède, crème citronnée

Paleron de bœuf en cuisson longue, laqué au miel et soja,
mousseline de patate douce, petits légumes

Parmentier de canard et confit d'oignons rouges, purée de pommes de terre, salade de mâche

Pain pita, falafel, crème de chèvre, légumes crus et cuits, mesclun

Desserts

Panna cotta à la fève de tonka, coulis de fruits rouges et financier

Marquise au chocolat noir, agrumes en variation

Chou craquelin, mousse ananas et crémeux exotique

Brioche perdue, chocolat blanc au piment d'Espelette, coulis de cerises noires

Tartelette au citron meringuée, crème anglaise à la pistache

Nougat glacé, chutney poire et miel, mendiant

ALLERGENES

