



Nos Amuse-Bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Maki de tourteaux en feuille de nori et pommes	1.50 €
Sablé romarin volaille rôtie	1.50 €
Pipette de foie gras et banyuls, crumble pain d'épices	1.50 €
Assortiments de canapés moelleux	1.10 €
Brochette bambou de Gambas marinées au gingembre et citron vert	1.50 €
Pain surprise (40 mini-sandwiches assortis)	28.00 €

Cuillères (Minimum 6 pièces de la même variété)

Cuillère de saumon fumé, sirop d'érable	1.50 €
Cuillère de sardines, tapenade tomates et basilic	1.50 €
Cuillère thon en tataki, petits pois	1.50 €

Verrines (coffret de 9 pièces)

Mini verrine de foie gras, magret fumé, chutney exotique, pain d'épice	2.00 €
Cappuccino de petits pois, espuma d'oignons (Veg)	1.50 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vanille et mangue	2.00 €

Pièces à réchauffer (Minimum 6 pièces)

Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené	1.30 €
Noix de Saint-Jacques, crumble citronnelle et gingembre	1.30 €
Bonbon de lard confit en croûte de sarrazin	1.30 €

Nos tarifs sont TTC

Nos entrées froides

Finger romarin, saumon confit, rilette de crabe, perle de citron	11.00 €
Tataki de thon sésames fumés, crème végétales	11.00 €
Terrine de foie gras, compotée de poires à la vanille et épices	11.00 €
Saumon écossais Label Rouge fumé par nos soins, au poids (min. 500gr)	7.00 € (100 gr)

Nos entrées chaudes

Asperges crumble de morilles, sabayon kalamansi	12.50 €
---	---------

Nos Poissons accompagnés de leur garniture

Dos de Lieu, bouillon de coque persillé	16.50 €
Cabillaud crumble de sésame, beurre nantais à la moutarde mauve	16.50 €

Nos Viandes accompagnées de leur garniture

Volaille farcie aux langoustines jus crémeux carapaces crustacé	18.00 €
Magret de Canard, noisettes torréfiées, condiments citronnelle et amande	18.00 €
Veau en quasi, sauce carotte et gingembre	18.00 €

Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne