



## Animations culinaires

### Autour du foie gras

\* Foie gras de canard au vin des Coteaux du Layon

\* Toasts briochés

\* Assortiment de confitures et chutneys

### Autour du saumon fumé

\* Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre

\* Saumon mariné à l'aneth

\* Mini-blinis

\* Crème aux herbes

\* Citron 2 couleurs

### Autour des huîtres (en saison)

\*Huîtres fines de claires numéro 3 : Marennes d'Oléron

\*Citron & Sauce vinaigre-échalotes

### La Plancha

\*Brochette de boeuf fondant

\*Brochette de volaille au curry

\*Brochette de crevettes marinées

### Le Wok

\*Crevettes sauce Thaï aux légumes

\*Poulet et nouilles chinoises à la citronnelle et lait de coco

### Croque en sel

\*Tomates cerise

\*Carottes

\*Choux-fleurs

\*Concombres

\*Radis

\*Assortiment de sauces maisons

## **Pièce Montée de Fromages**

\*Comté 18 mois d'affinage

\* Mimolette extra vieille

\*Brebis verniere

\*Cantal entre deux

\* Buchette de chèvre blanche ou cendre

\*Tête de moine

## **Autour du Risotto**

\*Risotto maison aux crevettes

\*Risotto maison aux champignons