



Menu moustachon

Prix :65,00€

Le cocktail

Mini chorizo artisanal

Mini fouée artisanal

Mini buritos

Wrapp : poulet, saumon, jambon

Teezeres cheddar

Escargots à la persillade

Premium mozzarella

Cueillères plates

Tatare de courgette

Tartare de concombre

Tartare de tomate

Moules catalane

Perle fine oceane

Assortiment d'éprouvettes

Gaspacho

Velouté concombre à la menthe

Velouté de carotte et coriandre

Assortiment de brochettes

De bœuf

De porc au caramel

De poulet ananas

D'agneau aux épices

De chapon Yakitori

Assortiment de macarons salés

Tomate et basilic

Roquefort

Tapenade

Tomates et poivrons

Assortiments de tempura de légumes

Bâtonnet de carottes

Asperges vertes

Maïs

Mini poivrons farcis au thon rouge

Aiguillette de poulet aux multis graines

Petit camembert pané

Pépité piquante

Mini globe jalapeno

Feuillantine au chocolat et spuma de foie gras

Domino au foie gras sur pain d'épice

Le serano à la pince

La bourriche d'huître

Le panier de légumes et leurs sauces

Le repas

Le duo de foie à la mini poire

(Foie au piment d'Espelette+foie chaud+feuillantine au chocolat et spuma au foie gras et mini poire au sirop de miel)

OU

Le Vieux Tachoire

Verrine de bienvenue

(Melon cavaillon, jaune et vert+joue de mangue+des de fraises+framboise+menthe fraiche hachée+allumettes de chorizo servit en verre avec une cuillère de bois de hêtre bois)

OU

La déclinaison des marées

(Bocal de pana cota aux écrevisses+tartare de st jacques et saumon en berceau d'endives rouge+salade de pétoncles au vinaigre de bohème de framboises)

Cuisse de caneton farcies aux Grand-Marnier

OU

Le tournedos de bœuf juste rôti

OU

La noisette d'agneau marinée au tandoori

Fromage et salade

OU

L'étal du crémier (en.20 fromages différents, 3 pains, confiture griotte et patte de coing)

Assiette gourmande

OU

La farandole de folie notre pâtissier