



## Soirée Dinatoire Prestige

### Cocktail 12 Pièces

#### Pièces froides

Tartelette tomate Parmesan, concombre  
Tourteau et céleri émulsion rémoulade  
Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi  
Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps  
Perles de froment aux coques, herbes fraîches  
Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis  
Canelé au saumon fumé  
Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce  
Gaspacho de saison relevé au gingembre  
Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues  
Craquine au saumon fumé LR crème légère à l'aneth  
Sucette de foie gras au chocolat et fruits secs

#### Pièces chaudes

Croque moelleux aux légumes de saison  
Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego  
Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur  
Cassolette océane à la bisque de langoustine

\*\*\*\*

### Repas dînatoire, au buffet

Îlot charcuteries artisanales & maison

Jambon sec noir de Bigorre  
Foie gras mi-cuit maison  
Grand pâté Lorrain maison  
Magret fumé maison

Pains assortis, condiments

Beurre de ferme

Îlot mer & océan

Huîtres de Bretagne

Saumon Label Rouge façon Gravelax

Rillettes de poisson pêche de la criée

Carpaccio de Saint Jacques mariné au yuzu

Pain de notre boulanger, Beurre de ferme

Vinaigre échalote, citron

Atelier bilig & plancha

Galichonettes au sarrasin

Exclusivité La table Bretonne

Saucisse aux algues

Brochettes de bœuf Charolais

Brochettes de filet de veau

Crevettes marinées aux épices

Îlot de pomme de terre

Amandine mousseline d'oignon de Roscoff

Purée maison à la Tomme

Purée de patate douce au beurre fermier

Galettes de pomme de terre

Îlot fromages de France

Chèvre frais des abers  
Tomme de vache fermière  
Camembert AOP  
Bleu d'Auvergne  
Comté

Déclinaison de beurres parfumés, chutney maison

Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

Buffet de desserts

Pièce montée croquembouche

1 chou/personne

Tartelette caramel beurre salé  
Verrine de fruits frais sirop à la citronnelle  
Entremet chocolat noir intense  
Verre givré thym & fraise au basilic  
Crème brûlée à la vanille Bourbon