

Soirée Convivialité

Cocktail 8 pièces

Pièces froides

Tartelette tomate Parmesan, concombre

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 fraiches

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

Pièces chaudes

Croque moelleux aux légumes de saison

Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego

Ilot cocktail

Ilot sélection fumée - Fumage maison

Lieu jaune fumé

Filet mignon fumé

Saumon fumé

ET

Toasts aux algues

Baguette de campagne

Atelier cocktail

Atelier burger du chef

Burger à la viande de bœuf

Sauce tomate maison, roquette

****

Mise en Bouche

Tiramisu de foie gras, griotte sauvage

OU

Tartare de Saint Jacques crème verte

****

Plat à partager - 1 plat par table, vos invités se servent

Kig ha farz, légumes de nos producteurs, Jarret de porc, boeuf, lard, saucisse fumée

Far Noir & Far Blanc, Lipic

OU

Pesk ha farz, légumes de nos producteurs, Saumon, St Jacques, cabillaud, crevettes

Far Noir, Lipic

****

Fromage à l'assiette

Camembert AOP & tomme de chèvre des Abers

Verdure du jardin, vinaigrette au cidre Bio & miel de chez Jo

****

Dessert à l'assiette

Crème onctueuse chocolat blanc

Cocktail de fruits rouges