Soirée Garden Party

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 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

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

Ilot cocktail

Îlot de Perlières

Huîtres de Plougastel Le Gall

Vinaigre de cidre échalote

Citron

Beurre de ferme

Pain de seigle artisanal

Îlot gaspacho

Déclinaison de 3 variétés de gaspachos maison de saison

Îlot Foie Gras

Foie gras mi-cuit maison

Toasts de campagne et pain brioché

Little burger figue

****

Repas dînatoire, au buffet

Cochon grillé cuit à la broche, Sauce au cidre, Légumes de saison, Far noir & lipic

OU

Cochon grillé cuit à la broche, Risotto au Beaufort et aux champignons

OU

Option agneau nous consulter

****

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

La Table Bretonne

Tartelette caramel beurre salé

Verrine de fruits frais sirop à la citronnelle

Entremet chocolat noir intense

Verre givré thym & fraise au basilic

Crème brulée à la vanille Bourbon