



Formule la Tourelle

Prix : 74,00€

1 Cocktail 6 pièces (faire un choix)

Rouleau de saumon fumé et mousse de chèvre au curry doux.
Soupe glacée de tomates grappes et mozzarella au basilic.
Maquereau aux légumes croquants et caviar d'aubergine à l'anchois.
Blanc de volaille au lait de coco et curcuma en pique de bambou.
Crème de courgette et mascarpone, allumette au parmesan.
Rouleau de légumes croquants à la menthe et feuille de riz.
Feuilletés au paprika et parmesan.
Coque en chou et caviar d'aubergine à l'anchois.
Focaccia au romarin et tapenade à l'ail rose.
Soupe de melon et menthe, caillé de chèvre et canard fumé.

1 Entrée au choix

Cannellonis de saumon fumé, concombre à l'aneth, tuile à la graine de sésame.
Crème de petit pois au lait d'amande et menthe poivrée, caillé de chèvre
au jambon fumé.
Tarte fine au caviar d'aubergine et légumes grillés au thym citron,
aïoli verte et jeune pousse à l'huile verte.

1 Plat au choix

Dorade royale poêlée à l'anis verte, étuvée de fenouil à la soupe de poisson et émulsion au safran.
Dos de loup, pomme écrasée aux tomates confites et olives noires, sauce vierge.
Blanc de volaille fermière en croute de fruits secs, pomme écrasée à l'huile verte et ail rose, jus perlé au
sésame.
Millefeuille de bœuf braisé au vin rouge et badiane, raviolo de légumes à la saveur de truffes.

Dessert

1 Dessert à l'assiette
Ou
Une pièce montée

Ou

Entremet suivant le type d'évènement