



Cocktails & entrées 2024

Prix : 24,00€

Propositions cocktails

Nos incontournables : 1. 05 € à 2. 10 €/pièce
Assortiment de bouchées, mini canard, artichauts, aubergines, auberges, préfou, gaspacho

Nos ateliers culinaires : 2. 05 € à 3. 15 €/pièce

Jambon serrano, nos cornets glacés salés, fondue à la tomme des marettes, atelier tête de moine, foie gras chaud et froid, saumon gravlax ou encore banc d'huîtres

Nos ateliers plancha : 1. 80€ à 2. 20€/pièce

Poisson : Crevette au pistou & ananas, gravlax de saumon & citron, thon mariné soja/sésame & tomate confite.

Viande : Canard mariné balsamique & abricot*, poulet mariné citron & ananas, bœuf mariné & artichaut confit, saucisse poêlée façon rougail & tomate confite.

Propositions d'entrées : 12 €/portion

Foie gras mi-cuit traditionnel, mécéquoi, mousseline de foie gras, gaufre salée de pommes de terre, brochette thon, crevette & saumon, trio de poissons fumés (saumon fumé, haddock & maquereau au poivre), salade de crevettes façon thaï, éclair au saumon fumé ou encore demi-filet de saint-pierre.