



Menu cocktail Printemps 2026

Prix :108,00€

Pièces froides salées

Pâté en croute au foie gras et pistaches

Boeuf snacké façon tataki et criolla

Magret fumé, confit d'oignons, pain toasté

Wrap Caesar poulet

Blinis au saumon fumé, crème aneth

Rillettes de sardines aux herbes et fromage frais, pain toasté

Tartare de daurade aux agrumes

Tarama blanc et blinis

Wrap de légumes croquants

Veloué de petits pois à la menthe, huile d'olive citronnée

Focaccia, pesto de basilic, stracciatella et tomates confites

Tartelette au guacamole, fromage frais et grenade

Pièces chaudes salées

Corque Monsieur

Croque-Monsieur à la truffe

Brochette poulet laqué à la sauce soja et épices douces

Pissaladière, oignons, anchois, thym et olives noires

Crevettes croustillantes, sauce tartare

Quiche, saumon épinards

Croquettes au jambon et fromage, coulis de piquillo

Beignet de courgettes, sauce yaourt citronné

Feuilleté façon Basquaise

Gyoza aux légumes

Riz croustillant, tomate

Chouquette au Comté

Cannelé jambon de Bayonne et parmesan

Pièces sucrées

Fondant au chocolat noir et chantilly vanille

Tartelette amandine aux murtilles

Choux à la crème diplomate pistache

Pavlova à la framboise

Panna cotta à la pistache

Cannelé Bordelais

Tartelette citron et meringue au citron vert

Minestrone de fruits frais

Mousse au chocolat noir et crumble cacao

Tartelette chocolat et caramel beurre salé