



## Nustral

Prix :145,00€

### Vin d'honneur

Cocktail avec et sans alcool

Verrine d'avocat aux crevettes

Saint-Jacques marinées au citron vert

Accra de chair d'araignée

Huître de Diane

Mini brochette de liche marinée aux herbes du maquis

Verrine de tartare de poisson à la mangue

Toast de pain des maures au foie gras de canard poêlé au poivre de Sechouan

Pain de campagne, magret de canard fumé par nos soins au myrte

Verrine de risotto à la truffe

Champignons farcis aux petits légumes

Mini brochette de melon au jambon cru

Cuillère de mousse de lump

Feuilleté saucisse

Verrine de mousse de thon et tomate confite

Feuilleté de fromage

Mini brochette de lotte et tomate cerise

Maki au saumon et avocat

Cube d'espadon mariné au citron vert, graines de sésames grillées

Tartine de homard et de poutargue

# Festiv'Event Goeland Beach

---

Verrine de cèpes, marrons et velouté de potiron

Verrine de chair de crabe aux œufs de truite

Ceviche en verrine

Cappuccino de concombre et betterave

Plateau de charcuteries corses

\*\*\*\*

## Plat principal

Cochon de lait à la broche, Tomate cocktail confite, Beignet de fleur de courgette, Écrasé de pomme de terre à l'huile olive

\*\*\*\*

## Fromage

Plateau de fromages et ses condiments

\*\*\*\*

## Buffet de desserts

Macaron

Mini pannaccotta au coulis mangue passion

Mini tarte au fraise

Mini crème brûlée

Brochette d'ananas caramélisé

Mini tarte citron

\*\*\*\*

Eau plate et gazeuse comprise