



Stagnolu

Prix :210,00€

Vin d'honneur

Cocktail avec et sans alcool

Oeuf de caille farcie au caviar

Toast de pain de seigle de truite fumée et ses oeufs

Pain des morts, langouste pochée de Bonifacio, crème de ciboulette

Beignet au brocciu

Saint jacques dans sa coquille, marinée au citron vert

Gambas et wakamé, feuille de sucrine, parfum de sésame grillée

Tartine de homard aux agrume

Mini blinis de crème d'oursin au copeaux de boutargue

3 ateliers

Huître de diane sur glace

Découpe de jambon de montagne (24 mois)

Plancha

Mini brochettes de st jacques et de brocoli marinée au citron noir

Mini brochette de gambas et tomate cerise marinée au gingembre

Tranche de magret de canard a l'huile de truffe

Plat

Filet de loup de ligne artichaut et gnocchi au beurre d'agrumes, Aubergine à la bonifacienne, tomate cerise confite

Fromage

Festiv'Event Goeland Beach

Plateau de fromage corse et ses condiments

Dessert

Plateau de fruits de saison

Mini tartelette de fruit rouge

Mini tartelette de crème de citron vert

Macaron

Mini pannaccotta au coulis mangue passion

Mini moelleux au chocolat

OU

Pièce montée (2 choux par pers plus nougatine)

Eau plate et gazeuse comprise