



Menu Colibri

Prix :75,00€

Apéritif Cocktail - 12 pièces / pers*

Assortiment de feuilletés Tapenade et ses croustons Cromesquis de volaille Gaspacho de saison Croque-monsieur de foie gras Crevettes au citron et guacamole Le gumes croquant crème de ciboulette Tartare de thon Rillettes de sardine

Atelier Plancha*

Gambas flambeés à l'anis

Emincé de volailles au citron vert

Boeuf aux épices jaunes

*Tarif pour les invités au cocktail uniquement 20€

Mise en bouche

Truite d'Ardeche façon gravlax aux agrumes

OU

Soufflé de sole aux écrevisses

OU

Filet de rouget à l'unilatéral et son mesclun

OU

Tarte fine de gambas

Plat

Filet de canette sauce bigarade

OU

Grenadin de veau jus corse au thym

OU

Giglette de pintade de la Drome farcie de sa duxelles sauce au Breze

OU

Gigot d'agneau de 7 heures

Fromage

Assiette de fromages secs

OU

Fromage blanc à la crème

Dessert

Pie à la crème de macarons

OU

Pie à la crème de choux

OU

Gâteaux des mariés