



## Menu Goa

Prix :69,00€

### Verrines

Vérine de poisson à la tahitienne (eau de coco et tartare de daurade cru)

Avocat et crevettes

Gaspacho tomate fraiche huile d'olive menthe et feta

\*\*\*\*

### Amuses bouche

Panière du marché et ses accompagnements maison :

Radis, courgette, carotte, chou-fleur, gressin, concombre avec houmous, tapenade, anchoïade

Brochette de Tomate mozzarella basilic huile d'olive

Mini tartelette chantilly salée et poivron mariné

Bagels cancoillotte et jambon cru

\*\*\*\*

### Terroir

Magret de canard séché à la truffe

Atelier Perle de pâtes saveur truffes dans sa meule de parmesan

Planche de charcuterie cornichons

\*\*\*\*

### Côté Exotique

Rouleau de printemps

Samossa

Assortiment de Nems

Accra de morue

\*\*\*\*

## Atelier Plancha

Brochette de poulet coco coriandre

Crevettes & noix de Saint Jacques parfumé

\*\*\*\*

## Plateau de fromage

Brie de Meaux, Roquefort, Chèvre et Tomme de Savoie avec miel, confiture, fruits en décoration, pain différents

\*\*\*\*

## Dessert

Brochette de fruits frais

Macarons

Wedding cake à votre convenance ou assortiments Entremets ou mignardises - café