Cocktail Immersion

Soupe de champagne ou Spritz Ou autre boisson Assortiment de Jus de fruits

Soda Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'Île de Ré

Chutney Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix

Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par personne)

Pain Tranché, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crépinettes

Ardoise de Truite Façon Gravlax, Houmous Maison au Citron Confit et Sésame

Stand Végé

Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut

Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Stand Plancha

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre

Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon

Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons

Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade