



Menu d'été 1

Prix :60,00€

Cocktail / Pièces

Brochettes de magret de canard séché et parfumé aux herbes, fromage de brebis et figue

Cheesecake à la betterave parfumé aux zestes d'agrumes et saumon fumé

Samossas aux épinards, chèvre et menthe

Mini tartelettes aux tomates cerise et brandade de morue

Gaspacho de courgettes crues, au lait de coco, zestes de citron, parfumé à la menthe

Vernines de gelée de tomate, pesto de basilic et chantilly de chèvre frais

Petits pains farcis aux rillettes de poulet parfumées aux herbes et aux zestes de citron

Petits choux farcis à la tapenade, tomates séchées et fromage frais

Mini tartelettes pissaladière, fondue d' oignons, anchois et olive noire

Plats

Agneau confit à l'ail aux olives et au thym, écrasé de patates douces et petits légumes d' été mi-cuits

Ou

Cannellonis épinard ricotta, coulis de tomate et pecorino (plat végété)

Assortiment de fromages

Différents fromages régionaux (picodon nature, aux herbes), bleu du Vercors, brebis, Comté

Dessert

Pièce montée de macarons / vanille, chocolat, citron, citron vert, pistache, rose, pamplemousse, passion-
chocolat, praliné, café, fruits rouges

OU

Pièce montée de choux à la crème / choux à la crème et décor de nougatine

La Demoiselle

ET assortiments

Cheesecake framboise vanille / Panna cotta à la mangue et fruits de la passion /

Fondant au chocolat et crème anglaise à la vanille de Madagascar