



## Une Table dans le Jardin

### Apéritif "classique" 10 pièces/personne

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »

Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés

Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon

Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais

Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache

Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette

Crevette en dentelle de radis noir

Brochette de chaud froid de poulet au curry

Tapas de saumon algue Nori

Blini de tarama zeste d'orange confit

Navette aux deux saumons

\*\*\*

### Entrée

Terrine de foie gras de canard au gingembre "maison", chutney de figue aux noix

OU

Terrine de poisson "maison" crème à l'essence d'estragon

OU

Feuillantine de chèvre chaud à la fleur de thym, petite salade de roquette à l'huile de noix

OU

Cassolette de fruits de mer au basilic, sauce normande

Ou

Salade landaise au foie gras, magret fumé & vinaigrette à l'huile de truffe

\*\*\*

## Plat

Emincé de veau sauce aux cèpes, petits légumes glacés

## OU

Pavé de Cabillaud, légumes glacés & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

## OU

Pavé de rumsteck, sauce périgourdine gratin dauphinois légumes du moment

## OU

Suprême de pintade farce fine à l'estragon, petits légumes glacés,

## Ou

Suprême de volaille farci jus corsé polenta & shitaké

\*\*\*

## Buffet fromage

Petit tour de France en 5 étapes (A.O.C.), confiture de figues

\*\*\*

## Buffet dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

\*\*\*

Pain, boissons soft