



## Vin d'honneur 9 toasts

Prix :19,00€

9 toasts par personne dont 1 atelier cuisson en directe.

Service et verres compris.

Exemples de toasts :

- Maki saumon fumé
- Sablé fourme chantilly cèpes
- Cube morille betterave
- Sphère poireaux pétoncle
- Macaron oignons confits magret
  - Cannelé pounti
  - Choux avocat pistache
- Salade de fruits de saison et thon mariné
- Carotte farcie betterave chèvre filet mignon fumé
- Panna cotta condiment de coing et magret snacké
  - Brochette gambas chimichurri radis ananas
  - Samoussa aligot saucisse (chaud)
  - Samoussa poisson poireaux (chaud)
- Escargots en crème d'ail noir (chaud)

Exemples d'atelier cuisson :

- Bœuf basse température et chantilly aux herbes
  - Magret de canard et ketchup maison
  - Beignet de légumes
- Gambas et condiment de mangue +0,5€
  - Sucette de foie gras +0.5€
  - Risotto à la truffe +0.5€
  - St Jacques snackées +1€