



Nos amuse-bouche pour Cocktails et Apéritifs

(Fourchette de prix entre 1,80 € et 2,50 € la pièce, selon choix)

Nos Amuse-bouche « salés » servis chauds

(Sur poêlon ou plateau, servis en buffet)

Les escargots :

- L'Escargot en Feuilleté ou en brioche et beurre persillé
- Chouquette d'escargot et beurre de tomate confite
- Samossa d'escargot à la Normande (Camembert)

Les coquillages :

- Quiche de Saint Jacques sur fondue de poireaux (exclusivement les mois en « R »)
 - Noix de pétoncle, crème au piment d'Espelette

Nos braisages :

- Ris de veau au jus de Romarin
- Suprême de caille aux raisins
- Tournedos de volaille à la Provençale

Nos poissons en sauce :

- Ballottine de lotte et crème de Satay
- Soufflé de la mer (selon arrivage)
- Roulade de poisson (selon arrivage), beurre blanc
- Samossa de poisson (selon arrivage), chorizo, crème d'Espelette
 - Cannelé de saumon

Nos Crustacés :

- Crevette flambée au whisky

Nos Mignardises « sucrées »

- Moelleux au chocolat
- Tartelette au citron meringuée
- Tartelette aux fruits (selon saison)
 - Macarons variés
 - Tartelette au café
- Sablé et crémeux au caramel/beurre salé
 - Bavaoise aux fruits
- Blanc mangé aux fruits (selon saison)