



Nos amuse-bouche pour Cocktail et Apéritifs

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

Nos Amuse-bouche « salés » servis froids

Le foie gras :

- Perle de foie gras
- En crème brûlée sur toast brioché
 - En cuillère, façon « Tatin »
- En mille-feuilles de pain d'épices
 - Macaron de foie gras

Les coquillages :

- Huître en gelée d'algue
- Huître au vinaigre de Framboise
- Noix de pétoncle fumée

Le saumon :

- Blinis de rilette de saumon
- Cuillère de tartare de saumon aux câpres
- Cube de saumon façon Gravlax aux graines de sésame
- Roulade de saumon fumé à la crème d'herbette
 - Fleur de saumon (sur tartelette)

Les Crustacés et autres poissons (selon saison ou arrivage) :

- Bavaroise de crustacés
- Pain de poisson, sauce aioli
- Blinis de crevettes, sauce tartare
- Roulade de poisson, tapenade, vinaigrette balsamique
- Tartare de poisson (selon arrivage), crème citron

Les Divers :

- Brochette tomate cerise et mozzarella
- Cake aux petits légumes croquants
- Œuf de caille sur duxelles de champignons
 - Pain surprise selon vos envies