



COCKTAIL DINATOIRE

12 REDUCTIONS SALEES / PLATEAU DE FROMAGES
5 REDUCTIONS SUCREES

35, 00 €

REDUCTIONS SALEES

Serrano, Pan Tomate	Toasts de foie gras frais
Tortilla	et son chutney
Piquillos à la Morue	Toasts de foie gras chaud
Brochette de légumes	et pommes fruits
Melon, Serrano (à la saison)	Bonite et tonine persillade
Tourte paysanne	Tartine de boudin et sa compotée
Chipirons Persillade,	Cassolette d'œufs brouillés aux cèpes
Cœur de canard, Aiguillette de canard	Cassolette de pétoncles au lait de coco
Noix de Veau	Velouté de petits pois, Ventrèche
Truite gravelax	Crème dubarry, foie gras
Anchois Marinés	Soupe de crabe vert, pétoncle
Croquette Ibérique ou Morue	Velouté de potiron et noisettes
Baluchon de Tourteaux	Xistora piment doux
Tartare de tomate	Crevette sautée gingembre, citron vert
Gaspacho	Parmentier de canard
(carottes, ananas, menthe fraîche)	Brandade de morue
Soupe de Melon et Lillet (à la saison)	Risotto aux cèpes
Ceviche, champignons	
Salpicon de poulpe	

CARTE DE FRANCE DES FROMAGES

(avec noix, abricot séché, confiture de cerise noir)

REDUCTIONS SUCREES

Crème brûlée	Salade de fruits frais
Moelleux au chocolat	Clafoutis aux fruits
Tiramisu fruits rouges	Brownies
Gâteau Nantais	Boule de sorbets ou glaces (Artisanal)
Mascarpone aux fruits	