

Cocktail



Les Hors-d'œuvre froids

À la douzaine

Mini-burger de tartare de saumon, concombre et sauce à l'aneth sur pain brioché maison	28
Médaille de homard des Îles	30
Tataki de thon et concombres, gingembre wasabi nori	30
Crevette marinée au basilic et citron confit	36
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre	24
Roulé de volaille aux épices, sauce au cari de Madras	30
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac	36
Croustade d'artichauts marinés aux fines herbes	20
Brioche au cheddar crémeux et à la gelée de porto	24
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle	24
Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain d'épices	24
Tartellette de mozzarella, concassé de tomates et pesto	30
Mélange de noix épicées 150 g. (1 tasse)	10

Les Hors-d'œuvre chauds

À la douzaine

Paillette cheddar vieilli	15
Rouleau impérial, sauce Thai	18
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes	21
Arancini aux champignons sauvages	24
Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette	24
Tartellette tiède aux deux tomates et basilic	24
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartellette	24
Brochette de bœuf aux épices, champignon bouchon et sauce à l'estragon	36

Les desserts

À la douzaine

Rochers aux amandes et fleur de sel	18
Douceurs miniatures variées	24