LES SENS DU GOUT

MENU

COCKTAIL

*BOCADILLO SERRANO

*WRAPS FROMAGE FRAIS, CITRON CONFIT

*MUFFIN TOMATE CONFITE, FÉTA, BASILIC

*VERRINE MOUSSE DE CHORIZO DOUX

*GRATINÉ À L'OIGNON

*FOCCACIA, CRÈME AU BLEU, NOIX TORRÉFIÉES

*BROCHETTE DE GAMBAS AU FRUIT SAUCE AIGRE DOUCE

*TIRAMISU PARMESAN, CONFIT DE POIVRON, PESTO

*BROCHETTE AU 3 MELONS, MENTHE FÉTA (UNIQUEMENT EN SAISON)
OU
*CLAFOUTIS PATATE DOUCE FONDUE DE POIREAUX

ATELIERS:

*BROCHETTE DE POULET À LA PLANCHA

*FRITURE DE FALAFELS SAUCE MENTHE

REPAS

*TROU LANGUEDOCIEN (MUSCAT, SORBET AU FRUIT)

NOS PLATS:

*JAMBON DE PORCELET MARINÉ AUX HERBES DES CAUSSES, CUIT AU FEU DE BOIS ET SON JUS DE CUISSON
OU
*MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ROMARIN MOUTARDE À L'ANCIENNE
OU
*GIGOLETTE DE PINTADEAU SAUCE CHAMPENOISE

GARNITURES:

*GRATIN DE MONALISA, COROLLE DE PETITS LÉGUMES DE SAISON

*PLANCHE DE FROMAGES

NOS PÂTISSERIES MAISON:

*PIÈCE MONTÉE NOUGATINE SÉSAME
OU
*MIGNARDISES (4 PAR PERS)
OU
ROYAL CHOCOLAT

*SERVICE, PAIN, CAFÉ COMPRIS

MENU À 53€ - NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE SUGGESTION