

La carte des Cocktails

Froid

Roll de chou vert et langoustine relevée au gingembre
Cuillère de chèvre frais au shizo
Pannequet de saumon fumé et fondue de poireau à la crème acidulée
Millefeuille de foie gras de canard au poivre de Séchuan
Macaron à la crème de mascarpone et basilic
Gaufrette et cœur de saumon mariné à l'aneth
Tacos de bœuf et légumes croquants relevés au wasabi
Canapé de pomme acidulée et tartare de crevettes à la cive thaïe
Maki de paëlla à l'huile de chorizo
Mini fougasse de chèvre tomatée à la riquette

Chaud

Tarte fine de chair de tourteau au beurre de homard
Polenta rôtie, béchamel à la florentine
Poitrine de cochon fermier caramélisé à la citronnelle
Tempura de gambas sauce thaïe
Moule d'Espagne gratinée au beurre anisé
Boudin de volaille à l'huile de truffe, légumes séchés
Fusette de jeunes légumes à la crème d'artichaut
Laitue fondante au sot-l'y-laisse
Croustillant de langoustine au basilic, guacamole relevé
Nem de volaille, cœur de sucrine et menthe fraîche

Sucré

Moelleux fondant à l'orange
Guimauve au citron et framboises
Macaron à la pistache de Sicile
Cabosse chocolat au lait de fève de tonka et noix de pécan
Cheesecake au spéculoos
Chou Mont-Blanc
Tartelette sablée poire caramel streusel
Opéra au pralin noisette
Caroline coquelicot fraise des bois
Crème de carambar mangue et sablé chocolat
Ile flottante ananas limoncello et citron vert
Dôme de compotée de mûre meringuée