



Vin d'honneur

A composer vous-même

Côté liquide : (2 verres/pers.)

Boissons sans alcools la bouteille (coca, jus de fruits)	5€
Bar à Mojito	8€
Bar à Champagne	8€
Sangria blanche aux piments d'Espelette	5€
Soupe de Crémant aux agrumes ou Punch planteur des îles	6€

Côté solide salé:

Atelier découpe de Saumon :

Pièce de 1,5 kg de saumon (pour 50 personnes) 70€

Atelier découpe du jambon affiné 9 mois (pour 100 personnes) 150€

Bar à Huîtres de nos Côtes :

2 huîtres, pain de Seigle, vinaigre échalotes (prix par personnes) 3€

Sablé parmesan	1€
Gougère	1€
Feuilleté fromage	1€
Cookie tomate confite, chorizo et noix de pécan	1€
Sushi saumon ou thon	1.50€
Cake légumes grillés feta	1.50€
Pique tomate mozzarella marinée	1.50€

Bol de melon pastèque miel et verveine	1.50€
Verrine mini ratatouille, moule et chorizo	2€
Verrine crabe, coriandre, curry, tartare de tomate	2€
Verrine crevette, agrumes aux herbes	2€
Verrine tartare de saumon, moutarde à l'ancienne	2€
Verrine gaspacho de tomate et chips de lard	1.50€
Verrine tartare de bœuf épices cajun et cacahuète	2€
Verrine tartare de st jacques à l'orange	3€
Verrine mi-cuit d'espadon mariné mangue coco	2€
Panier de crudités (Carotte, concombre, radis, choux fleurs.....) accompagnés de sauce (mayonnaise, vinaigrette, sauce Caesar, fromage blanc)	2.50€





Pickels de radis, courgette et concombre	1.50€
Toast mousse de chèvre frais miel et fruits secs	1.50€
Verrine de tiramisu salé sablé tomate, pignon et mousse piquillos chorizo	2€
Verrine crevette et guacamole	2€
Toast œuf de caille et tapenade de tomate	2€
Toast foie gras et son chutney	2€
Toast pain d'épice magret fumé et pomme en compotée	1.50€
Pot de rilette à tartiner et ses croûtons aux choix :	2.50€
Poulet et fruit sec ou	
Thon mayonnaise et coriandre ou	
Poisson aux herbes et tomate confite ou	
Lapin sucré salé	
Brochette gambas au pesto	2.50€
Brochette thon sésame et soja	1.50€
Brochette espadon citronnelle et ail	1.50€
Brochette poulet gingembre citron	1.50€
Brochette bœuf pâte de sésame et vinaigre balsamique blanc	1.50€
Brochette de magret mariné sauce yakitori	2€
Brochette de lotte et mignon de porc fumé	2.50€
Cuisse de caille confite	2.50€
Nems de crevette et légumes	2€
Escalope de foie gras sur pain d'épice	3€
Croque chorizo ou croque jambon	1€
Accras de poisson	1€
Crème brûlée au foie gras	2€

Supplément de 0.20€pièces pour les produits à cuire à la plancha devant le client.

Solide sucré

Cannelé	1.50€
Macaron	1.50€
Tartelette mousse mascarpone pistache et fruit de saison	1€
Tartelette citron meringuée	1.50€
Moelleux chocolat piment Espelette	1€
Cookie	1€
Brioche	1.50€





Financier au thym	1€
Chouquette	1€
Verrine Panna cotta carambar	1.50€
Verrine Baccara	1.50€
Verrine tiramisu	1.50€
Verrine fraisier déstructuré	1.50€
Verrine compotée de pomme et crème Chibouste	1.50€
Verrine poire caramel fleur de sel et fèves de Tonka	1.50€

MENU

ENTREES AUX CHOIX

Saumon fumé par nos soins, crème épaisse montée aux herbes et citron vert	9€
ou	
Tarte fine aux poivrons et chorizo Cular, copeaux d'Ossau Iraty, Mélange de pousses à l'huile de persil	9€
ou	
Matafan de pomme golden, copeau de foie gras et magret de canard fumé, Emulsion pomme Granny Smith	11€
ou	
Demi gambas rôties au beurre rouge, Spaghetti de courgette crut à l'huile d'olive vierge et citron	11€
ou	
Foie gras de canard mi- cuit, chutney de poire au vin rouge, pain de mie maison	13€
ou	
Carpaccio de Saint Jacques grillée, sauce soja et huile de sésame, algues fraîches	15€
ou	
Cromesquis de brie de Meaux et truffe noire, condiment et vinaigrette au miel	14€

PLATS AUX CHOIX

Merlu poêlé, écrasé de pomme de terre pamplemousse aneth, condiments	12€
ou	
Filet mignon de porc laqué miel et soja wok de légumes, Concassé de nougatine à l'ail	12€
ou	
Caille farcie aux fruits secs en robe de lard, champignons du moment, Mousseline de céleri ciboulette	
ou	





Cabillaud rôti au thym frais et citron confit poêlée de carotte de couleur aux pignons	13€
ou	
Medaillon de lotte, pâte à l'encre et champignons des bois, Ecume de Beurre Blanc au cresson	17€
ou	
Pavé de bar rôti au fenouil sec, coquillage en marinière, fondue de poireau	18€
ou	
Filet de bœuf façon Wellington, sauce vin rouge corsé, Pommes grenailles confites à l'huile d'olive	19€

FROMAGES AUX CHOIX

- Assortiment de fromage
servie avec un mesclun de salade 4€
- Feuilleté de brie et poire au miel 5€
- Déclinaison autour du chèvre 6€

DESSERTS AUX CHOIX

7€

Pièce montée de choux (prix selon parfums et forme)

Pièce montée de macaron

Trilogie de gâteau (fraisier, framboisier, croustillant chocolat, miroir au fruit...)

Wedding cake (voir avec le pâtissier)

OU droit de dessert à 2€/personne et le client apporte le dessert

VINS

A partir de 15€ la bouteille ou 6€ de droit de bouchon par bouteille de 75 cl ouverte

Eaux minérales offertes

(1 bouteille pour 4)

Café

1€

