



COCKTAIL AUTOMNE 2024

FORMULE A 35€ TTC / PERSONNE

Pièces salées

2 Nems de poulet, salade et menthe fraîche, sauce aigre douce

2 Minis croque-monsieur à la truffe

1 Accras de morue

1 Tataki de boeuf au sésame, shitaké, coriandre et wakamé

1 Fougasse aux châtaignes

1 Mini burger de bœuf de Galice, reblochon, sauce tartare

1 Planche de jambon aux herbes

Pièces sucrées

1 Mini tartelette praline

1 Mini Mont Blanc



COCKTAIL AUTOMNE 2024
FORMULE A 45€ TTC / PERSONNE

Pièces salées

- 1 Accras de morue
- 1 Mini nem de poulet, salade et menthe fraîche, sauce aigre douce
- 1 Mini croque-monsieur au jambon blanc aux herbes
- 1 Fougasse aux châtaignes
- 1 Tataki de poire de boeuf, sésame, shitaké, coriandre et wakamé
- 1 Croquette de seiche à l'espagnole
- 1 Tartare de thon rouge, avocat, tomate confite
- 1 Mini burger de bœuf de Galice, reblochon, sauce tartare
- 1 crème de cèpes, cappuccino espuma chorizo

Pièces sucrées

- 1 Mini mousse au chocolat grand cru Valrhona
- 1 Mini tartelette à la praline
- 1 Mini Mont Blanc



COCKTAIL AUTOMNE 2024
FORMULE A 65€ TTC / PERSONNE

Pièces salées

- 1 Tartare de saumon yuzu et gingembre
- 1 Mini ceviche de lotte, coco, grenade, citron vert
- 1 Tataki de bœuf à la thaï et wakamé
- 1 Toast de foie gras et chutney de pommes
- 1 accras de morue
- 1 Brochette de bœuf Herdshire, jus au poivre de Malabar
- 1 Brochette de Pluma de Pata Negra, sauce yakitori
- 1 Mini thon chigimi mi-cuit
- 1 Mini burger, bœuf de Galice, reblochon, sauce tartare

Pièces sucrées

- 1 Mini mousse au chocolat grand cru Valrhona
- 1 Mini tartelette praline
- 1 Mini Mont Blanc
