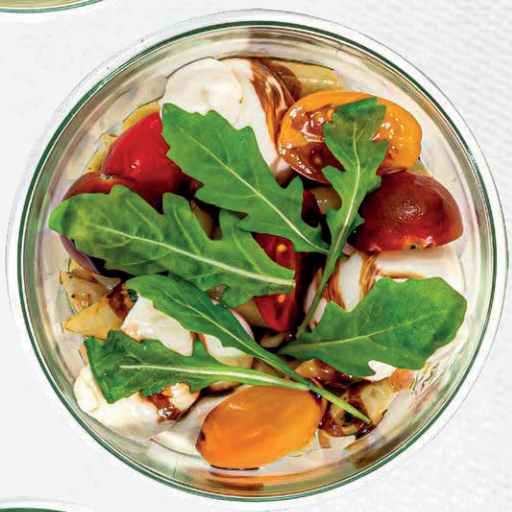
BOCAUX D'HIVER (mini 50pers.)

Entrée / Plat / Dessert - 32€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 35€
(2h de service + nappage + vaisselle)

Entrée

Mille feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe,
éclats de noisettes torréfiées
-
Salade de lentille à l'huile de noix, lard paysans, oignons rouge pickles
-
Tiramisu de légumes des champs mousse pesto mascarpone
et biscuit de tomate (+1€)
-
Risotto de panais oeuf mollet, velouté froid de champignons des bois,
crispy de marron (+1€)
-
Chessecake de chèvre frais, crumble de chorizo et sa fleur de truite fumé (+2€)
-
Panna cotta de maïs, dès de canard fumé,
cube de foie gras, et pop corn au piment d'Espelette (+2€)
-
Effeuillé de Saint-Jacques au citron confit, mousseline de céleri à la vanille,
éclats de cacahuète, salade roquette et pipette passion (+4€)
-
Ceviche de dorade fenouil tomates confites et salicorne,
sur sa crème de céléri (+4€)



Plat

Confit de veau écrasé de pomme de terre tomate confite olive oignon nouveau
-
Joue de cochon à la bière blonde moutarde à l'ancienne,
purée céleri et biseaux de poireau et oignon rouge
-
Boeuf braisé façon bourguignon, écrasé de pomme de terre au thym,
et pickels de carotte des sables (+2€)
-
Effiloché de cabillaud à la mousseline de panais,
mini carottes fanes confites au beurre de curry (+2€)
-
Parmentier de confit de canard au coeur de foie gras,
mousseline de patate douce, et crispy d'oignons (+3€)
-
Pavé de saumon d'Ecosse au poivre de Timut,
ratatouille à l'huile de noisette sur crèmeux de mozzarella (+3€)
-
Epaule d'agneau confite aux épices du soleil,
houmous de pois chiche et tajine de légumes (+4€)
-
Risotto de sarrasin et sot-l'y-laisse de poulet à la crème de Bresse truffée,
champignons bruns et petit pois (+4€)

Fromage

Bouchon de chèvre frais aux fruits confits et éclats de pain noir
-
Lanières de Tomme de Savoie et sa moutarde d'abricots
-
Mousse de bleu d'Auvergne et sa compotée pommes-poires (+1€)
-
Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux (+1€)
-
Crème brulée d'ossau iraty au piment d'Espelette et confiture de cerise noire (+2€)
-
Cubes de brie de Meaux truffé, crème de petit pois et tuile au sésame (+2€)

Dessert

Choux de Brest
(Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Noisette torréfiée)
-
Tiramisu café noix de pécan
(Crémeux café, Sablé café choco lait, Mousse mascarpone, Cacao poudre, Noix de pécan)
-
Tarte au citron revisité
(Marmelade de citron, Creme citron, Sablé amande, Meringue)
-
Full choco brownie (+1€)
(Cremeux choco, Caramel onctueux, Sablé chocoat noir, Chantilly chocolat, Brownie, Cookie)
-
Choco caramel cacahuete (+1€)
(Caramel onctueux, Sablé noisette, Cremeux chocolat, Chantilly caramel, Cacahuete)
-
Framboise noisette (+2€)
(Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette,
Framboise fraiche, Noisettes caramélisée enrobées)
-
Cheese-cake exotique (+3€)
(Compoté mangue, Sablé pain d'épice, Mousse fromage frais,
Brunoise kiwi mangue ananas grenade, Chutney mangue poivron)
-
Avocados (+3€)
(Compoté fraise, Sablé pistache, Mousse avocat, Fraises fraîches, Sponge cake pistache,
Gel de framboise acidulé)