

Cocktail Prestige

Dimanche 9 Juin 2024



Partie salée de 12h à 14h / Partie sucrée de 15h à 17h

Petite Vaisselle

Filet de bœuf, pomme de terre primeur de Noirmoutier, beurre persillade (chaud)

Tataki de thon, coriandre, sésame, condiment miel et soja

Tomate burrata en trompe l'œil

Fingers food

Pic de lotte rôtie au beurre de piment

Foie gras mi-cuit au Layon, Crostini

Tartelette caviar d'aubergine, grenade et crémeux féta

Les Planches

Planche de fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret, MOF & beurre AOP Poitou Charentes

Planche de légumes de saison croquants à « dipper », crème aux herbes fraîches

(tomates cerises, courgettes, carottes, melon, pastèque, champignons, ...)

Plat chaud

Filet de sandre, crème citronnée, asperges vertes croquantes, charlotte fondante

Pièces sucrées

Fondant au chocolat, crème anglaise, chouchou

Comme un mojito, ganache citron vert menthe, moelleux citron, crumble beurre AOP – Petite Vaisselle

Éclair cerise & hibiscus

Atelier Sucré

Tiramisu aux fruits rouges, chantilly vanillée