

Cocktail Prestige

Jeudi 6 Juin 2024



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

Petite Vaisselle

Lotte rôtie au beurre bio, fenouil aux agrumes (chaud)

Asperges vertes croquantes, émulsion parmesan, copeaux de boeuf séché

Fingers food

Mikado de volaille du Maine, Spianata et poivrons confits

Crostinis à l'huile de noisette, radis croquant, beurre de radis

Hot dog veggie, tartare de concombre, pickles d'oignons rouge

Pigeonneau laqué au soja, tagliatelle de carotte au citron confit

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

Agneau confit, crème de carotte, émulsion harrissa

Les pièces sucrées

Carpaccio de fraise au citron vert, chantilly vanillée – Petite Vaisselle

Cône abricot rôti & ganache au romarin

Lolipop caramel au beurre salé, éclats de cookies

Atelier Sucré

Crème brûlée vanille de Madagascar