

Cocktail Prestige

Samedi 8 Juin 2024



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

Petite Vaisselle

Coeur d'artichaut, parmesan, tomates confites, crème au parmesan, basilic

Croque Rostello à la truffe, béchamel (chaud)

Salade de poulpe, petit pois et mangue, émulsion estragon

Fingers food

Gua bao bœuf confit, légumes croquants, cacahuètes (pièce chaude)

Mikado de Saint Jacques rôtie au beurre bio, gel fruit de la passion

Corolle de blue meat, émulsion au gingembre, perle citron poivre

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

Poulet du Maine, jus de cuisson, mousseline de maïs, aubergines rôties,

Pièces sucrées

Citrus brûlé vanillé

Tartelette framboise & ganache ivoire

Lolipop crémet d'Anjou

Atelier Sucré

Brioche perdue, crème anglaise, caramel au beurre salé