

Cocktail Prestige

Vendredi 7 Juin 2024



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

Petite Vaisselle

Carpaccio de tomates d'Antan, Straciatella, pesto basilic
Raviole à la truffe et fromage frais, crème au foie gras (chaud)
Ceviche d'huîtres au citron vert et gingembre

Fingers food

Lobster roll, homard rôti au beurre bio, céleri et coriandre
Canard au Cointreau, échalotes confites
Tagliatelle de courgette marinée, mozzarella, tomates confites

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

Saint Pierre rôti, fregola sarda et salicornes, pickles d'oignons

Pièces sucrées

Île flottante, crème anglaise, tuile sarrasin – Petite Vaisselle
Tartelette figues & miel, noisettes caramélisées
Sablé au beurre AOP Poitou Charentes, pomme confite, ganache vanille

Atelier sucré

Pavlova minute aux fruits rouges Meringue, chantilly vanillée, fruits rouges
(fraise, framboise, groseille, myrtille)