

Nos cocktails dînatoires

Peuvent variés selon la saison, vos goûts et votre budget.

Mises en bouche

- Légumes crus sur table haute
- Chou farci
- Brochettes de scampis
- Croquants de poulet
- Verrines de saison, sa garniture
- Carpaccio de bœuf
- Mousse de canard, confit de rhubarbe
- Tortellinis aux légumes

- **Desserts** : 2 verrines sucrées

A.p.d. 25€/p.p.

Ou

Mises en bouche

- Légumes crus sur table haute
- Chou farci
- Brochettes scampis
- Croquants de poulet
- Terrine campagnarde

- ...

A.p.d. 35€/p.p.

Potage

- Mini potage potiron et écume de lard
- Mini potage aux champignons des bois

Plats

- Carpaccio de bœuf
- Huîtres froides et chaudes (en saison)
- Mousse de canard, confit de rhubarbe
- Parmentier de poisson
- Tortellinis aux légumes
- Minis hamburgers

Desserts

- 3 pcs sucrées