



Carte cocktail



Bouchées froides

Brochette gourmande (jambon sec, figue et chèvre)

Burger pain d'épices (foie gras et pomme rôtie)

Cake carottes et noix

Charcuterie

Navettes truite fumée et avocats

Pâté en croûte - volaille, boudin blanc et morilles

-chevreuil, baies roses et chanterelles

-veau, pintade, foie gras

Toast pain d'épices maison - magret, mangue, noisettes

- crème de fourme, poire rôtie et noisettes

-mousse de foie gras, gelée de mandarine

Toast d'écrevisses, gelée de pamplemousse, chantilly timouth



Verrines froides

Crème de potiron, chantilly châtaignes, noisettes

Mousse de cèpes, lard fumé, chantilly ciboulette

Mousse de choux fleurs, œufs de truite

Mousse de foie gras, figue, pistache

Silure rôti, crème d'épinards



Bouchées de boudin blanc, courge et giroles

Burger (chevreuil, ou foie gras et magret)

Cake savoyard

Coupelle d'écrevisses aux endives

Feuilletés d'escargots et chanterelles

Feuilleté andouillettes

Feuilleté d'écrevisses au fenouil



Verrines chaudes

Clafouti bourguignon

Crèmeux de poireaux, sandre rôti

Crème de topinambour, lard vignerons

Purée de panais, châtaigne rôtie



Formule 15 pièces

Bouchées froides et/ou chaudes 16€

Verrines froides et /ou chaudes h.€

Pièces sucrées

Formule 18 pièces

Bouchées froides et/ou chaudes

Verrines froides et /ou chaudes 18€

Fromages de région h.€

Pièces sucrées

