

Le foie gras et ses accompagnements

Foie gras traditionnel	7,50 euros les 100 g
Foie gras à la bénédictine	9,50 euros les 100 g
Chutney du moment	5 euros le pot de 100 g
Gelée de pomme	
Marmelade à la bière	
Brioche individuelle	1,60 euros pièce

Le beurre maison

Beurre nature ou à la fleur de sel de l'île de Ré	3 euros les 100 g
Beurre aux algues ou piment d'Espelette	3,30 euros les 100 g

Les confitures

5 euros le pot

Abricots vanille / Figues au pinot noir d'Alsace / Fruits rouges /
Fruits noirs / Pêches du jardin / Pommes au calvados / ...

Les gravlax à partager

(plateau pour 4 personnes environ 200 g)

Gravlax de saumon	12 euros
Gravlax de bar (suivant la saison)	16 euros

Les petits pots à partager

8 euros

(supplément crackers 4 euros)
Houmous de petits pois à la menthe
Caviar d'aubergines
Tzatziki
Crème d'anchois

Mousse au chocolat noir, lait, blanc

Les plateaux cocktails

Plateau traditionnel (30 pièces) 27 euros

(5 variétés à choisir)

Cube de saumon mariné aux herbes
Chorizo et crème de parmesan
Chou farci
Club saumon crème citronnée
Verrine avocat crevette
Verrine betterave et chèvre
Roulé de jambon et chèvre
Sablé parmesan, caviar d'aubergines et lomo

Plateau Prestige (30 pièces) 45 euros

Bonbon de foie gras aux éclats de pistache et abricots coquelicot
Madeleine aux herbes, tomates confites et magret fumé
Toast de foie gras et chutney
Toast de magret fumé et caviar d'aubergine
Asperges en mimosa
Tartare de saumon acidulé

Plateau sucré (30 pièces) 24 euros

(5 variétés à choisir)

Mini financier
Tartelette pistache fruits frais
Chou croustillant chocolat ou caramel
Shortbread crémeux citron meringué
Sablé, crème légère et fruits
Macaron
Mini entremets
Panacotta passion, ananas rôti aux épices