

COCKTAILS ESTIVAUX

Prix indiqués **par personne**

20.-

LE TRÈFLE DU GARDEN

- Cappuccino de petits pois à la menthe fraîche du jardin
-
- Wrap de saumon et avocat
-
- Tartare de bar au citron vert
-
- Toast de tartare de bœuf à l'estragon
-
- Verrine de melon vert et viande des Grisons
-
- Mousse de kiwi et pomme marinée à la bergamote



30.-

LE FRESIA

- Soupe de melon et ciboulette
-
- Brochette de tomates, mozzarella au basilic
-
- Cuillère de moules marinières en persillade
-
- Bagel de saumon, crème acidulée
-
- Cake olive, féta et romarin
-
- Cromesquis au poulet, saveurs des îles
-
- Toast de jambon cru Tessinois, crème d'oignons
-
- Verrine de mousse d'abricots infusés au romarin
-
- Mini tartelette chocolat noir - fruits rouges



40.-

LA MAUVE

- Gaspacho andalou, crumble d'olives
-
- Toast d'houmous, huile d'olive et curry
-
- Saumon gravelax, crème de wasabi sur blini
-
- Cigare truite, ricotta et tomates séchées
-
- Verrine de tartare de poulpe en persillade et brunoise d'ananas
-
- Gougère classique au thym
-
- Buns de chorizo, olives noires et romarin
-
- Toast de jambon cru Tessinois, crème d'oignons
-
- Wrap de poulet, graines de pavots et féta
-
- Assortiment de fromages, noix et confiture de figues
-
- Soupe de fraises au basilic
-
- Mini brownie pistache - framboise



50.-

LE LYS

- Velouté d'asperges vertes, crème curry
-
- Toast tomate, ail et huile d'olive
-
- Croustillant queue de langoustine au basilic
-
- Toast de tartare de saumon, citron vert et aneth
-
- Canapé crabe, mayonnaise au curry Madras
-
- Verrine de tartare de crevettes à l'échalote, crème de wasabi
-
- Toast de tapenade d'olives vertes au thym
-
- Verrine de légumes, noix au pesto rouge
-
- Croquette de porc à la pistache
-
- Brochette de dinde yakitori, sauce aigre douce
-
- Mini burger de bœuf
-
- Panna cotta de betteraves rouges, mousse de fromage frais
-
- Verrine de mousse chocolat au lait
-
- Financier framboises - chocolat blanc



COCKTAILS HIVERNAUX

Prix indiqués **par personne**

30.-

LA PENSÉE

- Velouté forestier
-
- Saumon gravelax,
crème de wasabi sur blini
-
- Cuillère de Saint-Jacques à la mangue
-
- Accra de morue, sauce curry
-
- Gougère classique au thym
-
- Croquette de porc à la pistache
-
- Verrine de foie gras aux pommes
-
- Croustillant spéculoos, mousse exotique
-
- Verrine de crème de chocolat-amandes



40.-

LE MAHONIA

- Velouté de châtaigne et panais
-
- Toast de foie gras,
chutney figues - tomates
-
- Cuillère de tataki de saumon
et graines de sésame
-
- Croustillant queue de langoustine
au basilic
-
- Mini muffin aux légumes du soleil
-
- Buns de chorizo, olives noires et romarin
-
- Brochette de dinde yakitori,
sauce aigre douce
-
- Verrine de tartare de bœuf
aux champignons
-
- Croustillant chèvre-miel
-
- Verrine de pommes épicées
et noix caramélisées
-
- Sablé chocolat-noisette
et ganache chocolat blanc

50.-

L'IRIS

- Velouté de Butternut à la noisette
-
- Mini tartelette aux poireaux
-
- Toast de Foie gras, chutney mangue
-
- Bagel de saumon et crème acidulée
-
- Cuillère de bar gravelax au citron vert
et suprême d'orange
-
- Brochette de gambas
caramélisées au rhum
-
- Cuillère de mousseline de carottes
au cumin et poivrons confits
-
- Focaccia au pesto et piment d'Espelette
-
- Toast de tartare de bœuf traditionnel
-
- Bouchée de brunoise d'ananas,
jambon cru Tessinois
-
- Wrap de poulet,
graines de pavots et féta
-
- Assortiment de fromages, noix
et confiture de figues
-
- Panna cotta à la mangue
-
- Pain de Gênes et mousse pistache

