

## LES ENTRÉES

Terrine de Foie gras de Canard aux Baies de Goji  
Rémoulade de Pommes Fruits et Céleri Roulée en Wraps  
Chips de Jambon Serrano  
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Assiette Romaine aux Segments de Melon, Figue, Mozzarella,  
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Tapas de Petites Crudités de Saison

Mille-Feuille de Saumon Grawlass à l'aneth  
et fromage frais en tartare de tomate confite

Portefeuille de Bar Vapeur en Tartare de St-Jacques, mousseline Citron Yuzu

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

## ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Goujonnettes de Volaille Tandori, Jambon demi sel à l'os,  
Roulé de Pintade en Jalousie, Carpaccio de Bœuf au Paprika,  
Magret de Canard effeuillé aux agrumes et ananas,  
Rouelles de Filet Mignon en gelée d'Estragon

## LE CHARCUTIER « TERROIR »

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute,  
Pâté de Lapin à la Graine de Moutarde  
Sauces et condiments

## DESSERT

### LE JARDIN DES DELICES

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, passion, craquotant chocolat,  
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais  
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties

## PETITS PAINS

### EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

### PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion de basilic

**Commande à partir de 5 personnes**