

Bouchées été 2024

Légume

- Arancini d'avoine nue et émulsion aux herbes.... 2,50\$
- Beignet de fleur de courgette au ricotta...3,50\$
- Bhaji et sauce yaourt et herbe...2,50\$
- Betteraves fumées, marinades, crème sure et blini 2,75\$
- Champignons, pain brioché et ricotta maison.... 2,50\$
- Concombres, yaourt de vache Jersey pressé, émulsion aux baies d'argousier et riz soufflé.... 2,50\$
- Focaccia et garniture saisonnière.... 2,50\$
- Jersey royal et confiture d'oignons sur pain brioché...2,50\$
- Pain plat au sumac, houmous d'aubergines fumées et courgettes...2,50\$
- Ravioli aux légumes, moutarde marinée et Fleurs des Monts... 3,50\$
- Tomates cerises, ricotta maison aux herbes et crumble....2,50\$

Poisson

- Accras de poisson, mayonnaise aux piments fermentés.... 3,00\$
- Crevette nordique, salsa verde et radis...3,50\$
- Gravlax d'omble chevalier, crème montée à la baie de genièvre, émulsion aux baies d'argousier et blini.... 3,25\$
- Huîtres et mignonettes.... 3,50\$
- Huîtres chaudes, hollandaise à l'épinette et marinades.... 4,00\$
- Moules fumées, concombre et maïs.... 3,00\$
- Rillettes de truite sur endives.... 3,25\$

Viande

- Canard fumé et ail noir.... 3,25\$
- Croquettes de porc braisé, oignons marinés et riz soufflé.... 3,00\$
- Mini kefta de bœuf et sauce au yaourt et herbes...3,50\$
- Parfait de volaille, pâte à choux et confiture d'oignons.... 2,50\$
- Ravioli de bœuf braisé, moutarde mariné et Fleurs des Monts.... 3,50\$
- Rillettes de porc, pain brioché et beurre de pomme.... 2,50\$
- Tartare de bœuf, champignons marinés, émulsion aux piments fermentés.... 3,50\$