

Menu Cocktail dînatoire signature

Froid

Côté jardin (Végétarien)

Pick up pastèque et feta

Tartare de Betterave en shooter, œuf mimosa crémeux, chips de pain

Carpaccio de légumes de saisons en blinis

Tomates confites aux aromates, guacamole et filo

Croutons aux Noix de Grenoble, poire, et gorgonzola

Betterave rouge rôties au fromage de chèvre sur mini pain Pumpernickel

Côté mer (poisson fruits de mer)

Saumon fumée sauce à l'aneth sur pain aux grains anciens

Mini guédille au homard

Verrine de ceviche de truite et pamplemousses roses

Tartare de saumon en duo, avocat, endive
et citron vert

Dos de Truite en gravlax, quatuor de pommes, crème
raifort en verrine

Tataki de thon, julienne de concombre fenouil et orange
crème infusé curry

Coté terre(viande)

Biscuit à la brie et prosciutto

Mini brochette d'antipasto italien

Mousse de foie de volaille maison, raisin, balsamique et graines de sésames
torréfiées

Tataki de bison, légumes croquants, sauce aioli

Verrine de Prosciutto, pommes vertes crus et cuites, mousse de burrata.

Crostini a la purée d'avocat et prosciutto

Cornets de rosette de Lyon avec Chantilly à la chèvre et noisettes

Crouton au bifteck et à la crème de raifort



Chaud

Végétarien (côte jardin)

Tortellini a la Gorgonzola
Gnocchi della nonna al pomodoro
Focaccia au pesto, parmesan, et arugula
Arancini croustillant et salsa épicée
Mousseline de courge butternut en cappuccino
pignons de pins torréfiés

Côté mer (poissons et fruits de mer)

Crevettes rôties à la citronnelle et au gingembre
Boulettes de crabes croustillantes, sauce aurore
Tartelette de Cabillaud rôti, sauce grémolata
Pieuve grillé à la méditerranéenne, trilogie de melon
au chorizo grillé

Côté terre: viande

Satay de poulet fermier, sauce orientale
Cromesquis de veau fondants, crème au Pesto
Cigare marocain croustillant
Mini côtelettes d'agneau, sauce aux poivres
Salsiccia barese al cacciatore
Boulette de viande miniature dijonnaise

