

Cocktail dinatoire du 14 juillet

Entrée en Matière

Tomates cerises feta confit d'olives noires et pickles
Quinoa comme un taboulé

Entre Terre & Mer

Muffin aux saveurs méditerranéennes

Rillettes de la mer, émulsion safranée sur son moelleux

Rubis de Foie gras & écrin de cacao

Cabécou & poivrons sur son craquant

Courgette grillée au thym & gelée de piquillos

Lingot de crudités, éclats d'olives noires & fromages frais Explosion de Bœuf
et cacahuète

Involtini iodé de saumon fumé framboise

Volaille fondante et mousseline douce de petits pois

Ô Chaud

Plat chaud du moment

Saumon confit, soba et légumes croquants, sauce acidulée

Poulet grillé sauce comme un chimichurri, polenta aux légumes confits

Délices du Fromager

Assortiment de fromages affinés et pain

Le Coin Douceurs

Passion croquant

Choux aux fruits rouge et surprise d'absinthe

Sablé nature et crémeux citron

Croustillant noisette et caramel

Ateliers Salés

Bar de l'Écailler

Buffet rond d'huîtres fraîchement ouvertes

Plancha Terre

Magret de canard sauce miel soja & huile de sésame

Filet de bœuf sauce paprika & échalotes

Ô Fumoir.

Saumon fumé entier, tranché sur gaufre vanillée grillée
au moment & sa crème montée citronnée

