

L'Authentique

Carpaccio de tomate, mozzarella bi buffala
et sa rocasse de Jambon de pays
Déclinaison de magret aux pêches poêlées et jeunes légumes
Roquefort et beurre demi-sel
Moelleux caramel beurre salé

18,01 € HT

Le Maritime

Palet de saumon fumé aux salpicons
de scampi, fromage frais et fines herbes
Duo de rouget et gambas rôti aux aromates
poêlée de poivrons multicolore au thym
Tranche d'Ossau Iraty
et sa confiture de cerise
Tarte fine aux pommes

21,80 € HT

Le Spécial

Pour répondre au régime particulier d'un de vos convives, nous
pouvons vous proposer un plateau :

Halal
Végétalien
Sans Gluten

De préférence veuillez nous prévenir 48 heures à l'avance.

21,80 € HT

Le Premium

Tranche de foie gras mi-cuit
et ses pruneaux d'Agen
confits à l'Armagnac
Escalope de filet de boeuf de l'Aubrac
et son écrasé de pomme de terre
Petit Cabécou de rocamadour
Poire pochée au tariquet et épices douces

24,64 € HT

L'ardoise

Tartare de saumon

suprême de volaille

fromage de la semaine

Crumble aux pommes
Le coffret Ardoise comprend un verre à
Pied et des couverts Bambou

14,22 € HT

Plateau Cocktail salé

Assortiment de 48 pièces
(pour 6 personnes)
Magret fumé sur lit de tapenade au poivron rouge
Mini piquillos au chèvre
Toast de Foie gras
Toast de caille rôti et compotée d'oignon
Coupelle de Fromage frais et Supions marinés
Verrine de saumon en tartare, Crème acidulée
Brioquine à la mousse d'avocat et crevette
Mini Pain bagnat

Commande au plus tard la veille à 17H00

48,34 € HT