

- LES COCKTAILS DÎNATOIRES - PIÈCES DÎNATOIRES SUPPLÉMENTAIRES



Pièces froides, 2,40 €/pers

- Wraps crabe, royal, épinard et pipette Nuoc-mâm
- Mini bowl de tartare de thon et herbes fraîches
- Cuillère de tartare de bar aux agrumes, caviar de hareng
- Cabillaud confit sur une piperade, huile vierge
- Tartare de saumon, vinaigrette agrumes, vierge de légumes verts à l'huile d'olive
- Carpaccio de bœuf charolais, pesto de roquette et olives grecques
- Saumon gravlax à la crème d'aneth, crackers au curcuma, gel citron
- Sphère de tomate cuisinée au basilic et thym, sablé au parmesan
- Fromage frais aux herbes, fine purée de carotte aux baies de Sichuan, crackers oignons

Pièces chaudes, 2,40 €/pers

- Yakitori de porc au miel, navet glacé
- Bouchée d'escargot de Flines lès Mortagne, Maroilles et grison
- Accras de crevettes au piment d'espelette
- Conchiglioni Ricotta et tomate confite
- Tempura de légumes, sauce yaourt et tapenade
- Mini hot-dog comme à NYC
- Mousseline de crevettes de la mer du Nord, bisque émulsionnée
- Houmous de pois chiche, poulpe et coulis de piquillos
- Financier aux noix et miel de fleurs, chèvre frais de la Mère Richard, bleuets et ciboulette
- Moelleux à l'olive Taggiasca et origan, caviar de poivron, involtini de chèvre au speck