

Cocktail finger food

70€ ttc / personne
à partir de 15 convives

Pièces salées

(2 pièces de chaque par personne)

Froides:

Gougères, tzatziki de saison, olives de nyons
Ceviche de gambas aux feuilles de citron

Mini club sandwich: truite fumée, fromage frais aux herbes, roquette

Verrine de saison: salade thaï du moment au riz grillé
Tartare de boeuf à la citronnelle

Chaudes:

Brochette de boeuf au curry vert maison
Brochette de volaille fermière aux épices cajun maison
Samoussas végétariens

Pièces sucrées

(2 pièces de chaque par personne)

Mini brownie au chocolat, crème d'Isigny, sarrasin
Verrine de saison: Fraises, chantilly à la fève de tonka
Verrine de saison: Pommes confites, crumble de noix, caramel
Financier et madeleine cuit à la minute

Initiation gourmande

80€ ttc / personne
à partir de 6 convives, sur devis

Apéritifs/mises en bouche

Gougère, tzatziki de saison / noix torréfiées
Ceviche de poisson du moment
Tartare de boeuf / olives de Nyons
Brochette de volaille fermière / épices cajun

Entrée

Tartare de bar de ligne / bourrache / yaourt maison / fleurs
comestibles

Plat

Filet de veau aux morilles / croustillant de pommes de terre
nouvelles / petits pois

Dessert

Fraises gariguettes / chantilly à la fève de tonka

Petites madeleines et financiers cuits minute

Ballade estivale

100€ ttc / personne
à partir de 5 convives, sur devis

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées
Ceviche de poisson du moment
Tartare de boeuf / olives de Nyons
Brochette de volaille/ épices cajun maison

Première entrée

Gravelax de truite de Mr Murgat / beurre de bourrache /
sarrasin grillé

Seconde entrée

Pluma de cochon d'Ardèche / condiment au curry vert /
réduction de grenade

Plat

Dos de sandre / sauce vierge / écrasée de pomme de terre
aux herbes

Dessert

Fruits rouges / choux vanille / caramel

Petites madeleines et financiers cuits minute

Gastronhoming

150€ ttc / pers
200€ ttc / pers, en accord mets et vins
à partir de 2 convives, sur-devis

Apéritifs/mises en bouche

Gougère / tzatziki de saison
Ceviche de poisson du moment
Tartare de boeuf / olives de Nyons
Brochette de volaille / épices cajun maison

Première entrée

Langoustines / bouillon de jambon Bellota

Seconde entrée

Filet de boeuf ultra tendre façon "tigre qui pleure » / comme en Thaïlande

Premier plat

Turbot sauvage / beurre blanc à la bourrache / petits légumes de mon potager

Second plat

Filet de veau / jus aux olives / millefeuille de pomme de terre à l'origan

Fromage

Ma recette de brillat savarin à la truffe d'été

Dessert

Déclinaison de fruits rouges / crémeux vanille / Sarrazin grillé

Petites madeleines et financiers cuits minute

Eveil des sens

120€ ttc / personne
à partir de 4 convives, sur devis

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées
Ceviche de poisson du moment
Tartare de boeuf / olives de Nyons
Brochette de volaille fermière/ épices cajun maison

Entrée

Carpacio dorade royale / huile d'olive des Baux de
Provence

Premier plat

Oeuf parfait / sauce au parmesan / condiment truffé / chips
maison

Second plat

Bar de ligne / bisque réduite / petits légumes de mon
potager

Fromages

3 fromages fermiers "La laiterie de Lyon » / miel de ma
production

Dessert

Mousse au chocolat ultra légère / glace vanille

Petites madeleines et financiers cuits minute