



## Notre Gamme

### Les verrines

- \* St jacques et fondue de poireaux à la crème d'anis
- \* Chaud-froid de saumon au baume de Venise
- \* Chantilly de roquefort aux poires rôties
- \* Mousse lait de coco aux crudités BIO
- \* Fromage blanc aux herbes et crudités BIO
- \* Foi gras aux pêches rôties au gingembre sur pain d'épice
- \* Farcous végétarien
- \* Wrap de truite fumée avocat betteraves
- \* Cuillère de guacamole et tortillas
- \* Tapenade
- \* Anchoillade
- \* Caviar d'aubergine BIO
- \* Rillettes aux 2 saumons
- \* Billes de melon en gelée de rivesalte
- \* Mousse de légume de saison

## **Les entrées**

- \* Salade aux 3 fois gras (Poêlé, cuit ou mi-cuit maison, en sorbet)  
Croûtons de pain d'épice, gelée de muscat et figues poêlées
- \* Tartare de saumon et gambas à l'aneth, avocat citron vert,  
et son sorbet poivron piment d'Espelette
- \* Gambas sautées thai les légumes Wok BIO (froid ou chaud)

## **Les plats**

### Les viandes

- \* Pavé de Veau du Segala sauce morilles
- \* Tournedo d'aubrac rossini
- \* Pressé de canard à l'huile de truffe

### Les poissons

- \* Médailillon de lotte curry coco, risotto d'asperge tomate cerise  
grappe confite au balsamique
- \* Dos de saumon Cuisson unilatérale sauce estragon
- \* St jacques à la crème d'anis

## **Les garnitures**

- \* Pommes de terre sautées à l'huile de truffe
- \* Mousse de légume en siphon
- \* Riz sauvage Curcuma
- \* Mille-feuille ratatouille BIO
- \* Risotto d'asperge Verte
- \*Tomate cerise grappe confite au balsamique

## **Les ateliers « show culinaire » salés**

### **FOIS GRAS**

- Découpe fois gras maison devant client accompagnement  
différents pain et sauces d'accompagnement

### **SAUMON GRAVELAX**

- Découpe saumon maison devant client accompagnement  
différents pain et sauces d'accompagnement

### **PATA NEGA**

- Découpe jambon AOC pata negra devant client accompagnement  
différents pain et sauces d'accompagnement

### **PLANCHA MER**

- Brochette de saumon marinées
- Gambas Thaï
- Calamar persillades
- Moules provençale

Sauces accompagnement maison

### **PLANCHA TERRE**

- Foi gras poélé
- Brochette de volaille curry
- Brochette de légumes
- Porc paprika

Toast grillés et Sauces accompagnement maison

## **Les ateliers « show culinaire » sucrés**

\*Fontaine chocolat et brochette de fruits et bonbons

\* Mini Crêpes flambée « susette »