

## Cocktail

*(25€/personne sans service)*

### Assortiment d'amuse bouches salés: (10 /pers)

Petite navette briochée à la rilette d'oie et chorizo vêla  
Duo de blinis à la graine de pavot et rilette de maquereaux moutarde  
Comme une baguette tranchée, viande de bœuf, sauce tartare, copeau de brebis  
Toast de foie gras mi- cuit à la confiture d'oignons  
Roule de volaille curry et jeune pousse d'épinard  
Pain bretzel à la crème de citron gingembre au saumon fume maison  
Verrine de mousse de gésiers et confit d'oignons rouge au miel  
Roulé à la petite viande mexicaine et poivron  
Roulé asiatique maison (sushi)  
Croquemonsieur savoyard  
Sable parmesan, crème de chèvre à l'estragon et graine de moutarde

### Petits bocaux (chaud) : (2/pers)

Encrassé de pomme de terre et joue de bœuf à la bordelaise  
Semoule provençale et poisson parfum « tajine »

### Plateau de trois fromages en morceaux et pain aux fruits

### Assortiment d'amuse bouches sucré : (5/pers)

Petit chou mousseline enrobé de chocolat  
Mini tarte crème de caramel et ganache chocolat  
Mini tarte citron meringuée  
Verrine panacotta et fruits vanille triple sec  
Verrine de mousse praline et coulis chocolat pistache