

Walking diner :

Servi sur porcelaines individuelle

Faire un choix de 3 entrées froides, 1 potage et 3 plats chauds

Froids :

Duo de macarons salés : foie gras et confit d'oignons – canard fumé et chutney de mangues

Petit gâteau de foie gras au pain d'épices façon opéra et confit de figues

Huitres, vinaigrette citron vert et ciboulette, tartine au beurre salé

Tartare aux 2 saumons au poivre rose, pommes granny et crème à l'aneth

Tartare de bœuf au pesto et pignons de pin, crème épaisse au parmesan

Méli-mélo de foie gras et magret de canard fumé, noisettes grillées, vinaigrette à la cerise

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, salade de fenouil

Carpaccio de bœuf au pesto vert, mesclun et tomates marinées

Émincé de magret de canard fumé, mozzarella aux tomates marinées au basilic

Potages :

Crème de poivrons jaunes au mascarpone

Velouté de champignons et dés de volaille

Crème de courgettes au « Boursin ail et fines herbes »

Velouté de cresson au saumon fumé

Velouté de fenouil, émincé de saumon fumé

Chauds :

Cassolette de scampis, sauce tomatée au basilic

Scampis poêlés sur un carpaccio de tomates, marinade citron vert et vanille

Petit Hamburger « Maison », lard croustillant, fromage de Val-Dieu

Noix de Saint-Jacques en manteau de courgettes, coulis de poivrons rouges et chips de Serrano

Croquant de cabillaud en pâte kadaïf, beurre blanc à la sauge

Filets de rouget grillés, légumes du sud (aubergines, courgettes, tomates) aux saveurs de Provence

Thon mi cuit aux graines de sésame et mayonnaise au Wasabi

Filet de caille, poêlée de champignons et d'herbes fraîches

Roulade de filet de dinde au Pesto vert, échalotes fraîches, sauce moutarde à l'ancienne

Mi cuit de bœuf à la Tagliatta (échalotes, sauce brune, fleur de sel, roquette et copeaux de parmesan)

Filet de veau braisé, sauce au Porto, méli-mélo de légumes croquants

Filet de porc cuit basse température, chicons caramélisés

Tous les plats sont accompagnés d'un féculent : soit une brochette de grenailles, crémeux de patate douce, galette de pommes de terre, mini gratin dauphinois)

Formule proposée au prix de 20,00 à 30,00€ htva par personne selon les choix