



COCKTAIL DINATOIRE

PIECES SALEES FROIDES

Foie gras cuit au sel

Saumon fumé maison, pain de seigle

Sablé de parmesan, mousse de jambon et câpre

Moelleux aux olives noires, crème de thon et goutte de poivrons

Purée de carottes au cumin et magret fumé

Tartelette à la fourme d'Ambert

PIECES SALEES CHAUDES

Paleron de veau confit, ragout de lentille blondes de St Flour

Bouchée de poulet au curry

Soupière de St Jacques et Saint Pourçain

PIECES SUCREES

Cône chocolat intérieur praliné

Mini moelleux aux châtaignes et son vermicelle

Tartelette mousseline fève de tonka et mini pomme

Semoule crémeuse chocolat blanc et brunoise mangues

Crèmeux au citron et sa mousse aux graines de sésame noir

DIVERS

Pain de campagne

Badoit – Evian

Café

