

WALKING DINER

40,00€

Il vous sera demandé de sélectionner 6 variétés parmi les propositions suivantes:

A noter : ce menu est uniquement servi les soirs et pour un minimum de 20 personnes

Verrines froides:

- Tartare de bœuf du moment (selon l'inspiration du chef)
- Mousse d'avocat et crevettes grises de nos côtes
- Salade de pommes de terre et truite fumée, aneth et fenouil
 - Mousse de betterave et citron vert (végan)
 - Mousse de jambon au porto rouge
 - Salade de tomate et mozzarella
- Salade de scampis, brunoise de concombre et citronnelle
 - Mousseline de carotte à l'orange (végan)
- Fromage blanc frais citronné et tartare de radis
- Crème d'artichaut au citron confit (végan)

Verrines chaudes:

- Crème de légumes de saison
- Poêlée de scampis, lait de coco et curry
- Risotto aux légumes de saison (végé)
- Mini boulette sauce tomate ou boulet liégeois
- Crème de carottes, gingembre et crevettes grises
- Lentilles corail, noisette et carotte au cumin (végan)
- Velouté de chou-fleur, lait de coco et coriandre fraîche (végan)
- Crémeux de pomme de terre, aubergines frites et pistou (végan)
 - Bouillabaisse de nos côtes
- Dés de poulet et queues d'écrevisses en brunoise, sauce bisquée
 - Carbonnade de joue de porc

Verrines desserts:

- Salade de fruit frais et menthe (végan)
- Crémeux de mascarpone, émietté de meringue croquante et fruits frais
 - Gâteau au chocolat et caramel au beurre salé
 - Salade de fruits frais
 - Tarte citron meringuée