

CUIZINES

DES CHEFS ET DES IDÉES

PLATEAUX GOURMET à 22,90€ HT

PLATEAU GOURMET VIANDE

Tortillade blé, poulet marinée au tandoori, oignon frit, tomate séchée, citron confit et coriandre
Ou

Petite salade de guacamole, quinoa et basilic, maïs, tomate séchée, oignons frits, pickles d'oignon rouge

Saucisse de Montbéliard, écrasée de butternut aux éclats de châtaignes, émincé de chou vert au lard, raisin sec, noisette et pistache

Moelleux chocolat, crème anglaise

Marmelade de rhubarbe et framboise, crumble

Vittel 50 cl

PLATEAU GOURMET POISSON

Tortilla de blé au thon mariné avec mayonnaise moutarde et fromage blanc, cornichon, tomate et salade
Ou

Œuf poché, caviar d'aubergine, riz basmati, poêlée d'aubergine au paprika, pousse d'épinard

Merlu jaune fumé, houmous de betterave, citron et gingembre, quinoa, betterave, feuille d'épinard, oignon rouge, crumble de chèvre

Mousse chocolat et noisette concassée

Marmelade de pêche et abricot, crumble

Vittel 50 cl

PLATEAU GOURMET VEGETARIEN

Petite salade de guacamole, quinoa et basilic, maïs, tomate séchée, oignons frits, pickles d'oignon rouge
ou

Petite salade d'œuf poché, caviar d'aubergine, riz basmati, poêlée d'aubergine au paprika, pousse d'épinard

Boulette de kefta, houmous, courgette marinée au basilic, boulgour assaisonnée de tomates séchées, poivrons marinés, menthe et épices Marocaines

Compotée de pomme caramel, spéculos

Fromage blanc marmelade de framboise et rhubarbe, crumble

Vittel 50 cl