



Nos pièces cocktails

Nos pièces froides

Madeleine salée au pesto crémeux de chèvre frais de nos fermes, éclat de magret fumé

Pain bagnat aux poivrons confits, roquette et pastrami de boeuf

Panna cotta de potiron confit, huile de noisettes grillées et crumble parmesan noisettes

Macaron maison au foie gras

Navette noire au fromage fais saumon gravlax et pickles d'oignon rouges

Panna cotta de fèves au curry, tomates confites, éclat de chorizo cular

Clafoutis de carottes au cumin, nuage au paprika fumé, pétoncles safranés

Dans sa tartelette, crémeux de pois verts, effeuillé de brésaola

Klub sandwich au fromage frais, condiment savora, roquette, rôti de dinde cuisson basse température

Pain bretzel aux céréales, fuseau lorrain et Tomme du Saintois

Roll's brioché au guacamole légèrement épicé et truite fumé

Maki au tartare de légumes, crevettes aux épices thaï et perles de Yuzu

Wraps condiment savora, rôti de bœuf et crudités

Mini cannelé salé au crémeux de poivrons confits et pickles de poivrons goutte

Finger de gaufre de pomme de terre, crème de patate douce aux agrumes et gingembre, chair de crabe

Moelleux aux légumes verts, mousse de butternut, éclat de graines de courges

Comme un millefeuille, pain suédois crudités, thon, oeuf de caille

Crêchette de cabillaud et mangue en verrine, éclat de chips de tacos croustillantes

Sucette de foie gras en gelée de mangue, pain d'épices façon pain perdu

Nos petits plus

Pain surprise 60 toasts : 30 €

Pain nordique surprise 30 toasts : 15 €

Foie gras maison 250g : 35 euros

Saumon gravlax sous vide 250g : 18 euros

Nos pièces chaudes

Burger coloré au bœuf lorrain et tomme du saintois

Cassolette de pétoncles aux légumes confits ; sauce safranée

En cocote, cromesqui de canard confit aux herbes fraîches, sur sa poêlée d'asperges et fèves rôties au beurre persillé

En cocotte, risotto de céleri crémeux au parmesan et tomates confites, St Jacques snackée et son huile verte

Crevettes en tempura

Mini quiche lorraine

Mini quiche saumon et tomates confites

Mini pâté lorrain

Nos réductions sucrées

Mini cannelé de Bordeaux

Palet breton au crémeux citron

Ganache chocolat grand cru servi sur sa coque croustillante

Financier pistache crémeux passion

Tartelette façon crème brûlée et sa framboise

Mini chou crémeux vanille bourbon

En verrine panna cotta aux fruits exotiques, coulis de mangue

