

Formule cocktail à 48 € TTC par personne

Nems de langoustines sauce thaï	3 pièces
Huîtres N° 3 fines	4 pièces
Huîtres N° 3 spéciales	4 pièces
Carpaccio de bœuf au pistou, vieux parmesan	1 pièce
Tartare de bar sur toast et coriandre fraîche.....	2 pièces
Toasts de terrine de foie gras de canard.....	2 pièces
Marinade de saumon gravlax et galette parmentière.....	2 pièces
Pics de pata negra Ibérico Bellota et guindillas.....	2 pièces
Verrines de consommé de langoustines aux perles du Japon.....	2 pièces
Omelettes à l'Espagnole et piment d'Espelette	2 pièces
Toasts au roquefort et au cognac.....	2 pièces
Croustillants au Brie de Meaux à la tomate fraîche.....	2 pièces
Byzantin à la pistache	1 pièce
Moelleux au chocolat	1 pièce

Boissons :

Apéritif : Coupe de Champagne Guyot Pietrement ou cognac Schweppes ou cocktail de jus de fruits exotiques sans alcool.

Eau minérale plate et gazeuse (1/3 bouteille par personne)

Vins (1/2 bouteille par personne)

Pouilly fumé, la Loge aux moines (blanc)

Château Coucheroy, Pessac Léognan (rouge)

Café ou thé