

MENU TAPAS

Assortiment de charcuteries Basque
(Jambon de serrano, lomo, chorizo, pâté basque)
Conchiglioni farci a la luzienne
Tortilla
Travers de porc caramélisés
Chipirons a la plancha déglacé au vinaigre de cidre
Gaspacho
Piquillos farci a la morue
Pinchos
Croustillant de gambas au basilic
Croquette de jambon de serrano
Brochette de poulet
Concombres farcis au saint-môret
Roulés de courgettes à la mozzarella et jambon cru
Croustades au fromage de brebis
Capuccino de crevettes grises au piment d'Espelette
Sucette de foie gras aux fruits secs
Accompagnements :
Gratin dauphinois
Riz à la créole
Salade verte

TAPAS SUCRÉS

Moelleux au chocolat
Panacotta au coulis de fruits rouges
Douceur de mangue au lait de coco
Cannelés de Bordeaux
Macarons

APÉRITIFS

Vasque de sangria (25 verres) : 50 €
Vasque de punch (25 verres) : 80 €
Bouteille de champagne Mumm : 65 €
Bouteille de vin Bordeaux Supérieur Château Haut-Pougnan : 19 €



MENUS

MENU à 35 euros

Palette Ibérique Artzamendi,
jambon de serrano et chorizo
Ou
Farandole de légumes grillés
et son cake provençal
(Tarte tatin de tomate,
brochette de légumes,
cake et son émulsion de tomate basilic)
—
Panaché de poissons grillés
(merlu, saumon, crevettes et moules),
pomme au four
Ou
Parillada de viandes
(dinde, lomo et magret)
Gratin dauphinois
—
Café gourmand

MENU à 45 euros

Amuse bouche
Éventail de saumon
confit à l'aneth et chantilly d'avocat
Pain aux fruits sec
Ou
Friandise de chèvre chaud au miel
—
Ballottine de merlu rôti
et son risotto de fruits de mer
Ou
Filet de boeuf sauce Rossini
et pommes forestières aux cèpes
—
Tiramisu à la fraise tagada
Ou
Café gourmand

MENU à 55 euros

Amuse bouche
Déclinaison autour du foie gras
(Foie gras poêlé,
Foie gras mi-cuit au torchon,
Glace au foie gras)
Ou
Croustillant de gambas au basilic
et son mesclun, vinaigrette aux
agrumes
—
Turban de saumon farci aux crevettes,
mousseline de pomme de
terre douce
Tuile au sésame
Ou
Filet mignon de porc et son jus d'épices,
chutney de légumes
—
Fromage de brebis,
sa confiture de cerise noire d'Ixassou
—
Moelleux aux deux chocolats
Ou
Fraisier gourmand