

**SOUPE**

Velouté de cèpes

MINI-SALADES

Tartare de homard et fruits exotiques

Mesclun, magret de canard, vinaigrette à la framboise, foie gras mi-cuit et framboises

Avocats farcis de fruits de mer

ÎLOT CENTRAL

Assortiment de charcuteries ibériques: jambon cru, chorizo, saucisson et échine de porc séchée

Plat de gambas cuites · Bouchées de foie à la confiture de pétales de violette

Blinis au saumon fumé et au fromage · Ceviche de sériole couronnée

Crevettes panées au panko · Canapés variés

POISSON EN SAUCE

Mérou sauce crevettes

VIANDE EN SAUCE

Caille farcie aux raisins et au cognac · Filet de porc, sauce Pedro Ximénez

POISSON GRILLÉ

Filet de bar à la plancha · Mollusques: crevettes et poulpe

VIANDE GRILLÉE

Filet de bœuf · "Secret" de porc ibérique

LÉGUMES

Mini-gratin de pommes de terre · Pommes parisiennes · Champignons de Paris à la crème

Timbale méditerranéenne · Fagots d'asperges au bacon

Haricots verts vapeur

DÉCOUPES

Gigot d'agneau · Dinde · Courbine

PLATS CUISINÉS EN DIRECT PAR LE CHEF

Chaudrée de lotte à la langouste et aux gambons écarlates

ÎLOT DE FROMAGES

Roquefort, fromage de brebis sec, chèvre, brie, fromage de Mahón

Raisins blancs et noirs, figues et noix Crackers, mini-galettes, mini-gressins et gressins

PAIN

Assortiment de pain aux graines

DESSERTS

Fruits exotiques: Fraises, groseilles, fruits de la passion, litchis, anones, noix de cocos, kakis, figues,

physalis, grenades, kumquats, papayes, pithayas rouges, ramboutan et tamarillos

Assortiment de gâteaux

NOTRE CAVE À VIN

Notre cave à vin sélectionnée

Cava Juvé & Camps