

Canapés - Bouchées - Tapas



Froid

Viandes

BAGUETTE CHARCUTERIE

Dans une baguette fraîchement cuite badigeonnée de tomates confites écrasées; une sélection de quatre charcuteries, du fromage Noyan, de la roquette et une mayonnaise dijon.

BUCCINS AUX HERBES DU BAS DU FLEUVE

Buccins escaloppés dans une mayonnaise aux herbes du bas du fleuve, pancetta bits et endives.

CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET GELÉE DE PORTO

Dans une pâte à chou maison, notre torchon de foie gras au vin fortifié, garni d'une gelée de porto, de noix de Grenoble et de fleur de sel.

FROMAGE AU BACON

Un mélange de fromage à la crème, de fromage de chèvre, de vieux cheddar et de noix de Grenoble. Façonné en petites bouchées et enrobé de bacon et ciboulette. Le tout agrémenté d'un trait de réduction de balsamique à l'érable.

LA POLENTA TOUT CONFIT

Morceau de polenta aux tomates séchées et parmesan, garni de confiture d'oignons, tomates confites et confit de cuisse de canard. Arrosé d'une réduction érable et balsamique

RILLETTE DE CANARD

Rillettes de canard de nos cuisines, composée de chair de canard confite, de poivre rose et de coriandre fraîche. Sur un croûton assaisonné et garni d'un chutney maison aux fruits du moment.

TARTARE DE BOEUF

Filet de boeuf AAA, assaisonnement classique de câpres, cornichons et échalote. Croûton au parmesan et crème de basilique.

TORTILLAS AU BOEUF EFFILOCHÉ

Dans un tortilla de blé badigeonné de mayonnaise épicée, quelques feuilles d'épinards, de la viande de palette de boeuf braisée, des oignons marinés, du cheddar fort et une crème sûre au chimichurri.

Canapés - Bouchées - Tapas



Froid

Viandes

TORTILLAS AU PORC EFFILOCHÉ

Dans un tortilla de blé badigeonné de mayonnaise épicée, quelques feuilles d'épinards, de la viande d'épaule de porc braisé, des oignons marinés, du cheddar fort et une crème sûre au chimichurri.

OEUF, ASPERGE ET PROSCIUTTO

Asperge rôtie au balsamique garni d'œuf mollet et de chips de prosciutto. Sur petits croutons à l'huile d'olive avec mayo aioli.

SAUCISSON, FENOUIL ET ORANGE

Brochette de saucisson, bulbe de fenouil braisé à l'orange et morceaux frais d'orange.

TATAKI DE BOEUF

Bavette de bœuf Angus AAA mariné soya et gingembre, saisie et cuite bien rosée. Accompagnée d'une salade tiède à base de fève germée, champignon et nappa. Vinaigrette à l'orange et mayo thaï. (sans lactose)

Poissons & Fruits de mer

CHOU FARCI CHÈVRE ET TRUITE

Pâte à chou maison truffé de beurasse (fromage de chèvre frais) de la fromagerie ruban bleu, aromatisé de citron et aneth. Garni de truite fumée et câpres frits.

FENOUIL AU FETA ET TRUITE FUMÉE

Sur un lit de fenouil finement tranché, quelques morceaux d'orange, des câpres et de l'oignon rouge. Surmonté de fromage feta et de truite fumée et arrosé d'un trait de vinaigrette à la menthe.

FENOUIL AU FETA ET SAUMON FUMÉ

Sur un croûton de pain aux canneberges, petite salade de fenouil, feta et saumon fumé. Garnie de câpres, d'oranges et de vinaigrette à la menthe.

TARTARE DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique coupé en fins morceaux, mélangé avec une salsa de pommes, poivrons et coriandre. Rehaussé d'une crème de chimichurri, de pistaches rôties et accompagné de pâte wonton frite.

TORTILLAS ET CREVETTES

Crème d'avocat et salsa de poivrons et mangues, une crevette 16/20 aux épices cajun, chimichurri et tortillas de maïs frit.

Canapés - Bouchées - Tapas



Froid

Végé & Salades

CHOU FARCIAU CHÈVRE ✓

Pâte à chou maison truffé de beurasse (fromage de chèvre frais) de la fromagerie ruban bleu, garni de graines de citrouille et canneberge séché. Garni de pistou au miel.

LA POLENTA TOUT CONFIT VG ✓

Morceau de polenta au tomates séchées et parmesan, garni de confiture d'oignon, tomates confites et pignons de pins rôtis. Arrosé d'une réduction érable et balsamique.

PIZZA TROIS FROMAGES ✓

Garnis sur notre pâte à pizza maison nappée de sauce marinara, boconcini fondu, tomates confites, parmesan et morceaux de burrata, arrosée d'un pistou de basilic. (chaud ou froid)

SALADE DE BROCOLI

Fleurs de brocoli légèrement blanchies et touillées dans une vinaigrette crémeuse. Garnies d'oignons rouges, bacon, graines de tournesol, fromage cheddar fort et un soupçon de sirop d'érable.

SALADE DE BROCOLI VG ✓

Fleurs de brocoli légèrement blanchies et touillées dans une vinaigrette crémeuse. Garnies d'oignons rouges, bacon végétal, graines de tournesol, fromage cheddar fort et un soupçon de sirop d'érable.

SALADE DE REMOULADE

Fleurs de brocoli légèrement blanchies et touillées dans une vinaigrette crémeuse. Garnies d'oignons rouges, bacon, graines de tournesol, fromage cheddar fort et un soupçon de sirop d'érable.

VERRINE SALADE D'ORZO ✓

Salade d'orzo aux tomates séchées, poivrons et parmesan, agrémentée d'une mayonnaise maison au pistou de basilic.

Canapés - Bouchées - Tapas



Chaud

Viandes

ARANCINI AL PISTACCHIO

Boulette de risotto crémeux aux pistaches truffée de fromage bocconcini et de salami de Gênes, panée et frite. Sur une crème de basilic légèrement citronnée. (chaud)

RAVIOLI À LA COURGE

Pâte fraîche maison farcie de courge rôtie, ricotta et kale. Servi dans un jus de cuisson de braisé de boeuf, garni de champignons et parmesan. - (chaud)

Végé

ARANCINI VG

Boulette de risotto crémeux aux pistaches truffée de fromage bocconcini, panée et frite. Sur une crème de basilic légèrement citronnée. (chaud)

PIZZA TROIS FROMAGES

Garnis sur notre pâte à pizza maison nappée de sauce marinara, bocconcini fondu, tomates confites, parmesan et morceaux de burrata, arrosée d'un pistou de basilic. (chaud ou froid)

SAMOSA VÉGÉTARIEN, SAUCE CURRY

Petit chausson de pomme de terre, pois verts et oignon. Parfumé à l'indienne et servi avec une sauce à base de yogourt et curry. (chaud)

Desserts

PANNA COTA VANILLE ET PRUNES

Panna cotta au parfum de vanille, garnie de confiture de prunes de nos jardins.

TIRAMISU LIMONCELLO

Biscuits savoyard trempés dans un sirop citronné parfumé au Limoncello des 3 Lacs, enrobé d'une crème au fromage mascarpone.