

# Canapés & Bouchées



## ARANCINI AL PISTACCHIO

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

## 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, notre torchon de foie gras au vin fortifié, garni d'une gelée de porto, de noix de Grenoble et de fleur de sel.

## 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.

## 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.

## 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

## 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)

## PORC BRAISÉ MOLE POBLANO

Morceaux de porc braisé, badigeonnés de sauce mole poblano (sauce mexicaine à base de cacao, cannelle et oignon). Accompagnés de relish de maïs et de crème de chimichurri. - (chaud)

## RAVIOLI À LA COURGE

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

# Canapés & Bouchées



## RILLETTE DE CANARD

Rillette 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.

## 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 FENOUIL 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.

## TARTARE DE BOEUF

Assaisonnement classique de câpres, cornichons et échalotes. Servi avec croûton au parmesan et crème de basilic.

## 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 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.

## 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, de cheddar fort et une crème sûre au chimichurri.

## 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.

## VERRINE SALADE D'ORZO

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

## 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.

