

Tapas - Canapés - Bouchées



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.

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. Saupoudré de pousse ou de persil.

TARTARE DE BOEUF

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

TORTILLAS AU PORC EFFILOCHÉ

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

Tapas - Canapés - Bouchées



Froid

Viandes

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 aïoli.

SAUCISSONS, FENOUIL ET ORANGE

Brochette de saucissons, 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 à base de fève germée, champignon et nappa. Vinaigrette à l'orange et mayo thaï. (sans lactose)

Poissons & Fruits de mer

BUCCINS AUX HERBES DU BAS DU FLEUVE

Buccins (bourgots) escaloppés, assaisonnés façon ceviche. Mayonnaise aux herbes du bas du fleuve, prosciutto rôti et endives.

CHOU FARCI CHÈVRE ET SAUMON FUMÉ

Pâte à chou maison truffée de fromage de chèvre frais aromatisé de citron et d'aneth. Garni de saumon fumé et câpres frits.

FENOUIL AU FETA ET SAUMON FUMÉ

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. . Le tout saupoudré de poivre rose.

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.

TARTARE DE THON

Assaisonné façon méditerranéenne, olive, câpre, basilic et tomate confite. Avec croûton à l'huile d'olive.

Tapas - Canapés - Bouchées



Froid

Végé & Salades

CHOU FARCI AU CHÈVRE

Pâte à chou maison truffée de fromage de chèvre frais, garni de graines de citrouille et canneberge séché. Trait 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

Sur notre pâte à pizza maison nappée de sauce marinara, mozzarella, boconccini fondu, tomates confites et parmesan. Morceaux de burrata et un trait de pistou de basilic. (chaud ou froid)

SALADE DE BROCOLI

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

SALADE DE REMOULADE

Celeri rave finement tranché en julienne touillé dans une sauce remoulade à base de mayonnaise maison, capres et moutarde à l'ancienne. Garnie de raisin frais et d'éclats de chips de parmesan.

VERRINE SALADE D'ORZO

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

Tapas - Canapés - Bouchées

Chaud

TARTINADE SAVOYARDE

Sur un long croûton de baguette badigeonné d'un peu de moutarde à l'ancienne. Pomme de terre rôtie, Prosciutto, pommes sautées, oignons frits et fromage raclette fondu.

CHAUSSEON BRICK AU BOEUF JAMAÏCAIN

Chausson croustillant farci de boeuf haché aux saveurs de la Jamaïque. Accompagné d'une sauce à la mangue légèrement relevée.

RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ

Pâte fraîche maison farcie de boeuf braisé, ricotta et d'oignons sautés. Servi dans un jus de cuisson de braisé de boeuf, garni d'une duxelle de champignons et parmesan. -

ARANCINI BOCCONCINI ET PROSCIUTTO

Boulette de riz arborio au vin blanc et parmesan, truffée de bocconcini et de prosciutto. Servie sur une sauce tomate traditionnelle rehaussée de pistou de basilic et encore du parmesan. (chaud)

BEIGNET DE CRABE ET CREVETTE

Mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné de poivrons, oignons verts et épices cajun. Garni de mayonnaise épicée et salade d'algues wakame.

Végé

RAVIOLI À LA COURGE

Pâte fraîche maison farcie de courge rôtie, ricotta et kale. Servi dans une crème de pois verts, citron et sauge. Agrémenté de parmesan frais. -

CHAUSSEON BRICK CHÈVRE, MIEL ET POIRE

Chausson croustillant farci de fromage de chèvre au noix et au basilic, de poires sautées et de miel.

ARANCINI POIS VERTS & TOMATES SÉCHÉES

Boulette de riz arborio au vin blanc, parmesan et tomates séchées, truffées de pois verts et de fromage bocconcini. Panées puis frites, sur une crème de basilic citronnée de nos cuisines. (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, curry & aneth. (chaud)

Desserts



PANNA COTTA 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.

MOUSSE AU CAFÉ SUR BROWNIES

Morceaux de brownies maison dans une verrine, caramel et mousse au café expresso.

GÂTEAU FROMAGE, FRAISE ET CARMEL

Bisures de biscoff nappées de caramel, garniture de fromage vanillée. Coulis de fraises maison.

