

menu cocktail apéritif 2023

MER

- Blinis soufflé au blé noir / crème montée / lump noir / ciboulette / algues nori
- Rillettes maison / pâte soufflée à l'encre de seiche / pétales de fleurs fraîches
- Tortilla maison / poisson fumé / mayonnaise au gingembre / betterave cuite / lavande
- Tartare / mayonnaise au yuzu pimenté / pétale de fruit / cébette thaï / toast
- Charcuterie de poisson maison / crème montée / aneth / sablé salé
- Huitre / kimchi / cacahuètes (+1€)

VIANDE

- Tortilla maison / canard / crème de patate douce au wasabi / radis rose
- Tartare de bœuf et hareng fumé à l'asiatique / katsuobushi / focaccia maison
- Spring roll de poulet rôti au curry jaune / carotte / menthe et coriandre / noodles
- Cannelé revisité au lard / tomme du Névet / perles de tapioca

VÉGÉTAL

- Galette de blé noir / béchamel / concombre à la sichuanaise / coriandre **vegan & GF**
- crème de feta et pavot / moelleux vert à la chlorophylle / fleurs séchées
- crème de chèvre / copeau de chèvre maturé / poivre de Timut / moelleux à la betterave
- pomme de terre / mayonnaise au cured yolk / algue nori
- pomme de terre / mayonnaise à l'huile de truffe / coriandre (+1€)
- beurre aux algues bretonnes / pain de mie grillé
- melon mariné à la verveine et menthe / fleur de sel **vegan & GF**
- tomate cerise / miel de sarrasin / kasha et sésame (façon tomate d'amour) **vegan & GF**

SUCRÉ

Les mignardises sucrées sont créées selon l'inspiration du moment.

menu buffet et banquet 2023

buffet : plats disposés sur une grande table, chacun se lève pour se servir
banquet : plats à partager sur chaque table d'invités, façon « food sharing »

M E R

- Saumon gravelax (betterave et pastis breton) / betteraves rôties / pommes de terre fondantes / pickles d'oignon rouge / crème de tahini et fromage frais fermier
- Onigiri / sardine de Douarnenez / mayonnaise au gingembre
- Riz torréfié, soufflé, sauté à l'ail / amandes effilées grillées / crevettes marinées

V I A N D E

- Keftas de bœuf / taboulé aux fleurs séchées / sauce blanche au sumac et à l'ail
- Poulet mariné (huile d'olive, citron, combava, ail) / œufs durs / laitue / croûtons au beurre

V É G É T A L

- Kimchi frais de tomates anciennes
- Carottes rôties au miel / ricotta / huile à l'ail et au persil / noisettes torréfiées
- Pommes de terre à la coréenne
- Tarte salée, retour de marché (pâte au sarrasin, tomme du Névet, légumes de saison)
- Onigiri / omelette / oignons confits / feuille de nori

D I P

- Houmous à l'ail rôti / huile de sésame / légumes crus & tortillas maison
- Crème d'aubergine au miso / pignons au beurre / coriandre / framboises
- Fromage frais / algues bretonnes / échalotes / baies roses / agrumes

S U C R É

- Dessert aux fruits du jour
- Dessert au chocolat du jour
- Dessert à la crème du jour

avec chaque commande

un « butter board » du moment et du pain frais